

**PHILIPS**

Blending  
multicooker



**Inspiring recipes**  
for the Blending multicooker

**Idées de recettes**  
pour votre Multicuisineur-blender

**Inspirerende recepten**  
voor de Multicooker blender



# Contents

## EN

- 04 Introduction
- 05 Features and Program settings
- 08 Soups & starters
- 08 Tomato soup
- 10 Pumpkin soup
- 12 Chickpea & sweet potato soup
- 14 Curried carrot soup
- 16 Zucchini & herbs soup
- 18 Crab bisque
- 20 Chilled cucumber & avocado soup
- 22 Onion chutney
- 24 Simple fry & stew of veggies
- 26 Vegetable flan
- 28 Meals
- 28 Vegetable minestrone
- 30 Quick sausage & cabbage soup
- 32 Beef bourguignon
- 34 Vegetable stew: ratatouille
- 36 Split peas & bacon soup
- 38 Vegetable coconut curry
- 40 Chili con carne
- 42 Seafood paella
- 44 Quinoa tabbouleh
- 46 Bolognese sauce
- 48 Homemade stocks
- 48 Homemade vegetable stock
- 50 Homemade chicken stock
- 52 Drinks & desserts
- 52 Sweet watermelon soup with chili & lime
- 54 Apple and pear compote
- 56 Summer fruit syrup
- 58 Chocolate cream dessert
- 60 Peanut butter & chocolate fudge
- 62 Vanilla & lime leaf panna cotta
- 64 Smoothies & shakes

## FR

- 4 Introduction
- 6 Fonctions et programmes
- 8 Soupes et entrées
- 8 Soupe de tomates classique
- 10 Soupe de potiron
- 12 Soupe de pois chiches & patates douces
- 14 Soupe de carottes au curry
- 16 Soupe de courgettes aux herbes
- 18 Bisque de crabe
- 20 Soupe froide concombre et avocat
- 22 Chutney d'oignons
- 24 Poêlée de légumes
- 26 Flan de légumes
- 28 Plats
- 28 Minestrone de légumes
- 30 Recette rapide de soupe au chou à la saucisse
- 32 Bœuf bourguignon
- 34 Ratatouille
- 36 Soupe de pois cassés au bacon
- 38 Légumes au curry et à la noix de coco
- 40 Chili con carne
- 42 Paella aux fruits de mer
- 44 Taboulé de quinoa et de patate douce
- 46 Sauce bolognaise
- 48 Bouillons maison
- 48 Bouillon de légumes maison
- 50 Bouillon de poule maison
- 52 Drinks & desserts
- 52 Soupe sucrée de pastèque
- 54 Compote pomme poire
- 56 Sirop de fruits
- 58 Crème au chocolat
- 60 Fudge au beurre de cacahuètes et au chocolat
- 62 Pana cotta vanille et feuilles de citron vert
- 64 Smoothies et shakes

## NL

- 4 Introductie
- 6 Functies en programma-instellingen
- 8 Soepen en voorgerechten
- 8 Klassieke tomatensoep
- 10 Pompoensoep
- 12 Kikkererwtensoepp met zoete aardappel
- 14 Pittige wortelsoepp
- 16 Courgettesoepp met verse kruiden
- 18 Romige krabsoep
- 20 Koude komkommersoepp met avocado
- 22 Uienchutney
- 24 "Poëler" van groenten
- 26 Groenteflan
- 28 Maaltijden
- 28 Vegetarische minestrone
- 30 Snelle koolsoep met worst
- 32 Boeuf bourguignon
- 34 Vegetarische stoofpot: ratatouille
- 36 Erwtensoepp met bacon
- 38 Vegetarische kokoscurry
- 40 Chili con carne
- 42 Paëlla met zeevruchten
- 44 Quinoa tabouleh
- 46 Bolognesesaus
- 48 Zelfgemaakte bouillon
- 48 Zelfgemaakte groentebouillon
- 50 Zelfgemaakte kippenbouillon
- 52 Drinkjes en nagerechten
- 52 Watermeloensoep met chilipeper en limoen
- 54 Compote van appel en peer
- 56 Zomerse vruchtensiroop
- 58 Chocoladedessert
- 60 Fudge met pindakaas en chocolade
- 62 Panna cotta met vanille en limoenblad
- 64 Smoothies en shakes

## Introduction

EN

**Cook and blend in one go**  
Your Blending multicooker is a multi functional cooker: prepare a great variety of meals, using a range of cooking techniques such as sautéing, frying, boiling and stewing. Mix and blend in the same pot to make soups, smoothies and drinks. Make puréed soups and other recipes in one go, using one of the automatic programs. Your Blending multicooker will help you prepare great tasting, healthy meals every day.

### Make a great variety of meals

This book offers a range of basic recipes with exciting variations. Several classics and some exotic recipes show how you can easily make homemade soups, smoothies, curries, stews or even desserts for lunch, dinner or snacking moments. We hope to inspire you trying your own recipes and we want to make sure you make the most out of your Blending multicooker!

## Introduction

FR

### Un seul appareil pour mixer et cuire

Grâce à votre multicuiseur-blender (Bibi), préparez une grande variété de plats rissolés, frits, cuits dans l'eau bouillante ou mijotés. Mélangez et mixez vos soupes, smoothies, boissons et pâtes à gâteau dans le même récipient. Réalisez des soupes veloutées et d'autres recettes en une seule opération, à l'aide des programmes automatiques. Votre multicuiseur-blender est un outil fabuleux qui vous permettra de concocter au quotidien des plats sains et savoureux.

### Une grande variété de plats à réaliser simplement

Ce livret contient des recettes basiques et des variantes tout aussi savoureuses. Grâce à ces recettes classiques et exotiques, découvrez comment réaliser facilement des soupes, smoothies, plats au curry et plats mijotés, gâteaux et desserts, pour vous régaler à tous les repas. Nous espérons que ce livret vous donnera envie de créer vos propres recettes, le but étant que vous utilisiez le multicuiseur-blender au maximum de ses possibilités!

## Introductie

NL

### Koken en mengen in één

Uw Multicooker blender is een multifunctioneel kookapparaat waarmee u een grote variëteit aan maaltijden kunt bereiden door middel van diverse kooktechnieken, zoals sauteren, bakken, koken en stoven. Mix en meng in dezelfde pan en maak soepen, smoothies en drankjes. Maak gepureerde soepen en andere recepten in één keer met een van de automatische programma's. Met uw Multicooker blender bereidt u elke dag heerlijke, gezonde maaltijden.

### Een scala aan maaltijden in een handomdraai

Dit boek biedt een scala aan eenvoudige recepten met spannende variaties. Aan de hand van klassieke en soms exotische recepten maakt u gemakkelijk zelf soepen, smoothies, curry's en stoofschotels, of zelfs taarten en nagerechten voor lunch, diner of gewoon tussendoor. Graag inspireren wij u om uw eigen recepten uit te proberen en volop te profiteren van alle mogelijkheden van uw Blending multicooker!

## Features & program settings

EN

To help you cook a great variety of meals, the Blending multicooker offers a wide range of essential cooking techniques, to be operated manually or with the help of automatic programs. The appliance contains a MasterCook technology with 3D heating plate, a handy tilted pot with asymmetric blending blade and a digital User Interface with various program settings.

### MasterCook technology & 3D heating plate

The appliance has a built-in temperature sensor to precisely control the power and cooking time of the programs. 3D heating plate has a unique 3-layer round shaped design which offers a more evenly distributed heating than a single layer flat plate.

### Tilted pot and asymmetric blade

The pot is tilted to help you stir more easily during panfrying. Furthermore, a tilted shape also improves the blending and mixing efficiency in combination with the asymmetric blade.

### Digital UI

To start cooking you can choose one of the pre-defined programs for hot and cold dishes. Temperature and time are displayed to guide you through the cooking process.

### Double stainless steel housing

To improve energy efficiency, the appliance has a double layer housing. The inner pot is dishwasher proof and can easily be removed with the 'earlock' handles.

## Fonctions & programmes

FR

Afin de vous permettre de réaliser une grande variété de plats, le multicuiseur-blender prend en charge les principaux modes de cuisson et combine un mode manuel et des programmes automatiques. L'appareil est équipé d'une technologie MasterCook avec une cuve chauffante 3D, inclinée avec des lames asymétriques et d'une interface utilisateur numérique avec plusieurs programmes.

### Technologie MasterCook et cuve chauffante 3D

L'appareil est doté de capteur thermique intégrés pour maîtriser avec précision la puissance et le temps de cuisson des programmes. La cuve chauffante 3D est de forme ronde et constituée de trois couches pour une meilleure répartition de la chaleur sur toute sa surface par rapport à une plaque dotée d'une seule couche.

### Cuve inclinée et lames asymétriques

La cuve est inclinée pour vous permettre de remuer plus facilement en mode Frirer et, combinée à des lames asymétriques, elle permet de mélanger et mixer plus efficacement.

### Interface utilisateur numérique

Pour lancer la cuisson, vous pouvez choisir l'un des programmes prédéfinis de recettes chaudes et froides. La température et le temps de cuisson sont affichés pour vous guider tout au long de la cuisson.

### Double revêtement en inox

Afin d'améliorer l'efficacité énergétique de l'appareil, celui-ci est doté d'un double revêtement. Équipée de poignées avec clic de verrouillage, la cuve peut être retirée facilement et peut être mise au lave-vaisselle.

## Functies en programma-instellingen

NL

De Multicooker blender biedt tal van belangrijke kooktechnieken die u handmatig kunt instellen of met behulp van automatische programma's. Het apparaat bevat MasterCook-technologie met een 3D-verwarmingsplaat, een handige gekantelde pan met asymmetrische mengmessen en een digitale gebruikersinterface met verschillende programma-instellingen.

### MasterCook-technologie en 3D-verwarmingsplaat

Het apparaat heeft een ingebouwde temperatuursensor om de intensiteit en de kooktijd van de programma's te controleren. De 3D-verwarmingsplaat heeft een unieke 3-laagse ronde vorm, waardoor de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld dan op een enkele vlakke plaat.

### Gekantelde pan en asymmetrische messen

De pan wordt gekanteld, zodat u tijdens het bakken gemakkelijker kunt roeren. Bovendien maakt de gekantelde vorm het mixen en mengen in combinatie met de asymmetrische messen eenvoudiger.

### Digitale gebruikersinterface

Om te beginnen kunt u een van de vooraf gedefinieerde programma's kiezen voor warme en koude gerechten. Temperatuur en tijd worden weergegeven om u door het bereidingsproces te begeleiden.

### Dubbele roestvrijstalen behuizing

Het apparaat is voorzien van een energiezuinige, dubbellaagse behuizing. De binnenpan is vaatwasmachinebestendig en kan gemakkelijk worden uitgenomen met de 'earlock'-handgrepen.

**EN**

**Display and program settings**  
To start cooking you can choose one of the pre-defined programs for hot and cold dishes. Temperature and time are displayed to guide you through the cooking process.

**FR**

**Affichage et programmes**  
Pour lancer la cuisson, vous pouvez choisir l'un des programmes prédéfinis de recettes chaudes et froides. La température et le temps de cuisson sont affichés pour vous guider tout au long de la cuisson.

**NL**

**Display en programma-instellingen**  
Om te beginnen kunt u één van de vooraf gedefinieerde programma's voor warme en koude gerechten kiezen. Temperatuur en tijd worden weergegeven om u door het bereidingsproces te begeleiden.

**EN****Panfrying**

With 140 °C for softening onions and garlic, and 170 °C for browning meat and poultry, you can get the best taste out of your ingredients, before you add the liquid ingredients to make a soup, stock or stew. *The HR2206/80 version even has 4 panfrying setting making it possible to melt and simmer manually.*

**Puréed soups**

The program cooks and blends your soup in 1 go. Just add some fresh ingredients, the recipes will help you on your way.

**Meal soups**

Without blending, this program cooks rich hearty soups packed with healthy ingredients.

**Cream soups**

The program gently simmers and automatically blends soups with cream ingredients that otherwise would overcook with higher temperatures.

**Grains**

A rice or quinoa dish, or try buckwheat or other grains as a base for a complete meal.

**Curries, stews and homemade stock**

The setting for stew makes sure your ingredients simmer for the selected amount of time. Homemade stock is so much healthier and tastier than using stock cubes all the time. Select fresh ingredients and the appliance makes sure they release their flavor and simmer for a selected amount of time.

**Smoothie**

Fresh fruits and tasty liquids will be blended into a smoothie.

**Pulse**

With the pulse program you can manually blend.

**Easy-clean (HR2206/80 version only)**

With water you clean your inner pot automatically.

**FR****Frيره**

Deux températures sont disponibles : 140 °C pour faire revenir oignons et ail, et 170 °C pour faire dorer viandes et volailles. Ce mode de cuisson est préconisé si vous souhaitez donner encore plus de goût à vos aliments avant d'ajouter les ingrédients liquides pour réaliser soupes, bouillons ou ragoûts. *Le modèle HR2208/80 dispose même de 4 réglages de températures pour manuellement faire fondre et mijoter si vous le souhaitez.*

**Velouté**

Ajoutez quelques ingrédients frais dans la cuve en vous aidant des recettes de soupes fournies dans ce livret, sélectionnez ce programme et Bibi se charge de cuire et mixer le tout.

**Soupe consistante**

Ce programme cuit vos ingrédients sans les mixer pour une soupe complète à base de produits sains.

**Soupe à base de lait**

Le lait et la crème supportent mal les températures de cuisson élevées. Ce programme cuit lentement et doucement les ingrédients avant de les mixer automatiquement pour des veloutés réussis.

**Céréales**

Réalisez des plats complets à base de riz, quinoa, sarrasin ou autres céréales.

**Mijoter et bouillon maison**

Le mode de cuisson Mijoter vous permet de laisser mijoter tranquillement vos ingrédients le temps indiqué. *N'hésitez pas à faire vous-même vos bouillons pour un résultat bien plus sain et savoureux que les bouillons de cube tout prêts. Choisissez vos ingrédients frais et Bibi se charge de les faire mijoter le temps nécessaire pour dégager toutes leurs saveurs.*

**Smoothie**

Réalisez des smoothies à base de fruits frais et de jus savoureux.

**Fonction Pulse**

Le programme Pulse permet d'utiliser la fonction de mixage en mode manuel.

**Fonction Easy-clean (uniquement sur les modèles HR2206/80)**

La cuve de Bibi est nettoyée automatiquement. Il vous suffit d'ajouter d'eau.

**NL****Bakken in de pan**

U kunt op 140 graden uien en knoflook smoren of op 170 graden vlees en gevogelte aanbraden, zodat u de beste smaak uit de ingrediënten haalt voordat u de vloeistoffen toevoegt om een soep, bouillon of stoofpot te bereiden. *Versie HR2206/80 heeft zelfs 4 bakinstellingen om handmatig te smoren en te sudderen.*

**Gepureerde soepen**

Met het programma kookt en pureert u soep in één keer. U hoeft alleen maar verse ingrediënten toe te voegen en de recepten helpen u op weg.

**Maaltijdsoepen**

Met dit programma bereidt u zonder te pureren stevige, goed gevulde soepen vol gezonde ingrediënten.

**Romige soepen**

Met dit programma smooit u zachtjes soepen met romige ingrediënten die automatisch worden gepureerd, zonder dat te hoge temperaturen de structuur bedreigen.

**Granen**

Gerechten met rijst of quinoa - of probeer eens boekweit of andere granen als basis voor een complete maaltijd.

**Stoofschotels en zelfgemaakte bouillon**

De instelling voor stoven zorgt ervoor dat de ingrediënten zachtjes pruttelen gedurende de ingestelde tijd. Zelfgemaakte bouillon is veel gezonder en smakelijker dan bouillon van blokjes. Kies verse ingrediënten en het apparaat zorgt ervoor dat ze hun volle aroma afstaan aan de bouillon gedurende de ingestelde tijd.

**Smoothie**

Vers fruit en heerlijke sappen worden vermengd tot een smoothie.

**Pulse programma**

Met het pulse-programma kunt u handmatig mengen.

**Easy-clean (alleen versie HR2206/80)**

Met water reinigt u automatisch de binnenpan.



## Classic tomato soup

To enrich the flavors in this soup start with panfrying some ingredients before adding the liquid and before selecting the automatic program. For a quick version, just add the ingredients and jump to step 4.

### Ingredients for 6

2 tbsp. olive oil  
1 stalk celery  
1 medium onion  
2 cloves garlic  
1 red bull pepper  
1 medium carrot  
30 g. tomato puree  
3 tbsp. balsamic vinegar  
600 tomatoes (fresh, chopped or can)  
0.8 liter of vegetable stock  
1 handful of fresh basil leaves  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method

1. Finely chop the onion and celery, mince the garlic. Chop the carrot and red pepper in small 2 cm cubes. Set aside.
2.  Select the panfrying program (140 °C). When the temperature is reached, add the oil and the chopped onion, celery and minced garlic. Stir occasionally and fry for about 5 minutes. Add the carrot and red pepper and fry for another 5 minutes.
3. Deglaze the inner pot with balsamic vinegar; add the tomato puree, chopped tomatoes, vegetable stock and basil.
4.  Close the lid; select the puréed soup program and press start.
5. Open the lid when ready, season and serve into bowls.

### Garnish ideas

Finish the soup with a dollop of cream, fresh basil leaves and ground black pepper.





## Soupe de tomates classique

Pour sublimer les saveurs de cette soupe, commencez par faire revenir quelques ingrédients avant d'ajouter le bouillon et de sélectionner le programme automatique. Pour une version rapide de cette recette, ajoutez les ingrédients et passez directement à l'étape 4.

### Ingédients pour 6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 branche de céleri  
1 oignon moyen  
2 gousses d'ail  
1 poivron rouge  
1 carotte moyenne  
30 g de purée de tomates  
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
600 g de tomates (fraîches, concassées ou en conserve)  
800 ml de bouillon de légumes  
1 poignée de feuilles de basilic frais  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1.  Hachez finement l'oignon, le céleri et l'ail. Coupez la carotte et le poivron en petits dés de 2 cm. Sélectionnez le programme Frire (140 °C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile et les oignons, le céleri et l'ail hachés. Laissez revenir environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez la carotte et le poivron et laissez rissoler 5 minutes de plus.
2.  Déglacez avec le vinaigre balsamique. Ajoutez la purée de tomates, les tomates concassées, le bouillon de légumes et le basilic.
3.  Fermez le couvercle, sélectionnez le programme Velouté et appuyez sur Start.
4.  À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.

### Idées de garniture

Ajoutez sur le dessus de chaque bol une cuillerée de crème, des feuilles de basilic frais et du poivre noir moulu.





## Klassieke tomatensoep

Om de smaak van de soep te verrijken, bakt u enkele ingrediënten aan voordat u de vloeistof toevoegt en voordat u het automatische programma kiest. Voor een snelle versie voegt u de ingrediënten toe en gaat u verder met stap 4.

### Ingrediënten voor 6

2 eetlepels olijfolie  
1 stengel bleekselderij  
1 middelgrote ui  
2 teentjes knoflook  
1 rode paprika  
1 middelgrote wortel  
30 g tomatenpuree  
3 eetlepels balsamicoazijn  
600 g tomaten (vers, fijngehakt of uit blik)  
0,8 liter groentebouillon  
1 handvol verse basilicumblaadjes  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1.  Hak de ui, de bleekselderij en de knoflook fijn. Snijd de wortel en rode paprika in blokjes van 2 cm.
2.  Kies de bakinstelling (140 °C). Wanneer de temperatuur bereikt is, voegt u de olie en de gehakte ui, bleekselderij en knoflook toe. Roer af en toe en laat ongeveer 5 minuten fruiten. Voeg de wortel en rode paprika toe en roerbak nog 5 minuten.
3.  Deglaceer met balsamico-azijn en voeg de tomatenpuree, gehakte tomaten, groentebouillon en basilicumblaadjes toe.
4.  Sluit het deksel, kies het programma voor gepureerde soep en kies start.
5.  Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met zout en peper en serveer.

### Garneertips

Werk de soep af met een schepje slagroom, verse basilicumblaadjes en gemalen zwarte peper.



## Pumpkin soup

*Pumpkin makes a great base for a puréed soup. Boost this dish with spices such as fresh ginger, or a ground mix of spices or curry paste.*

### Ingredients for 6

550 g. pumpkin  
250 g. potato  
1 liter vegetable stock  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method

1. Chop the pumpkin and potato in 2-3 cm pieces and put into the Blending multicooker with the stock. No need to peel the pumpkin.
2. Close the lid and select the puréed soup program. Then press start.
3. Open the lid when ready, season and serve into bowls.

### Variation ideas

Replace the potato with 100 g chestnuts and 1 sprig of rosemary (use the leaves).

Add 100 ml coconut cream and fresh ginger (1 inch piece, roughly chopped).

## Soupe de potiron

*Le potiron est un ingrédient de base idéal pour les veloutés de légumes. Sublimez cette soupe en ajoutant des épices comme du gingembre frais, un mélange d'épices moulues ou de la pâte de curry.*

### Ingrédients pour 6

550 g de potiron  
250 g de pommes de terre  
1 litre de bouillon de légumes  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez le potiron et les pommes de terre en morceaux de 2 à 3 cm et versez-les dans le Multicuisineur-blender avec le bouillon. Même pas besoin de l'éplucher!
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Velouté. Appuyez ensuite sur Start.
3. À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.

### Variantes

Remplacez les pommes de terre par 100 g de châtaignes et 1 brin de romarin (utilisez les feuilles).

Ajoutez 100 ml de crème de noix de coco et un morceau de gingembre frais de 2 ou 3 cm, haché grossièrement.

## Pompoensoep

*Pompoen is een uitstekende basis voor een gepureerde soep. Geef dit gerecht extra pit met kruiden zoals verse gember, een mengsel van gemalen kruiden of een currypasta.*

### Ingrediënten voor 6

550 g pompoen  
250 g aardappelen  
1 liter groentebouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd de pompoen en de aardappel in stukjes van 2-3 cm en doe ze in de Multicooker blender met de bouillon. Het is niet nodig om de pompoen te schillen.
2. Sluit het deksel, kies de functie voor gepureerde soep en druk op start.
3. Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met zout en peper en serveer de soep in kommen.

### Variatietips

Vervang de aardappel door 100 gram kastanjes en 1 takje rozemarijn (gebruik alleen de blaadjes).

Voeg 100 ml kokosmelk en verse gember (een stukje van 2,5 cm, grof gehakt) toe.



## Curried carrot soup

Roasting the spices will bring extra flavour to this soup, but you could also skip the panfry step and use the Puréed soup program directly to prepare this soup.

### Ingredients for 6

2 tbsp. olive oil  
1 medium red onion  
2 garlic cloves  
2 tbsp. spices (see tip \*)  
2-3 piece ginger, peeled  
650 g carrot  
1 liter vegetable stock  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste  
Garnish: 100 ml yoghurt

### Preparation method

1. Finely chop the onion and garlic. Cut the carrot into 2-3 cm pieces.
2. Use the panfry program (140 °C) to dry roast the spices. When the temperature is reached, add the spices and stir until the spices release their flavour and smoke a little. You can choose to reserve a tablespoon of the spices for garnish.
3. Add the oil, onion and garlic and fry for 5 minutes, stir regularly.
4. Add the rest of the ingredients apart from the yoghurt, close the lid and select the Puréed soup program.
5. When ready open the lid, season and serve into bowls.
6. Finish with a swirl of yoghurt and spiced oil on top. Serve with toasted Naan bread or chapati bread.

### \*) Spices or curry ideas

Suggested spice mix: fennel seeds, coriander seeds, cumin seeds and a chopped small dried chili.

You can also use a ready curry paste (Thai or Indian, 1-2 tbsp.)

## Soupe de carottes au curry

Le fait de faire griller les épices amplifie les saveurs de cette soupe, mais vous pouvez aussi passer l'étape "rissoler" et utiliser directement le programme Velouté pour réaliser cette recette.

### Ingrédients pour 6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon rouge moyen  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe d'épices (voir idées ci-dessous\*)  
650 g de carottes  
1 litre de bouillon de légumes  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût  
Accompagnement : 10 cl de yaourt

### Mode de préparation

1. Hachez finement l'oignon et l'ail. Coupez les carottes en morceaux de 2 à 3 cm.
2. Utilisez le programme Frire (140 °C) pour faire dorer les épices. Une fois la température atteinte, ajoutez les épices et remuez jusqu'à ce que les épices aient libéré leurs arômes et soient légèrement fumées.
3. Ajoutez l'huile, l'oignon et l'ail et faites revenir pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
4. Ajoutez le reste des ingrédients à l'exception du yaourt, fermez le couvercle et sélectionnez le programme Velouté.
5. À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.
6. Versez du yaourt et de l'huile piquante sur le dessus en spirale.

### \*) Idée d'assaisonnement

Mélange d'épices suggéré : graines de fenouil, graines de coriandre, graines de cumin et un petit piment rouge séché haché.

## Pittige wortelsoep

Door het roosteren van de specerijen krijgt de soep extra smaak, maar u kunt deze stap ook overslaan en het gepureerde soep-programma meteen gebruiken om deze soep te bereiden.

### Ingrediënten voor 6

2 eetlepels olijfolie  
1 middelgrote rode ui  
2 teentjes knoflook  
2 eetlepels specerijen (zie tip \*)  
650 g wortel  
1 liter groentebouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak  
Garnering: 100 ml yoghurt

### Bereiding

1. Hak de ui en knoflook fijn. Snijd de wortel in stukken van 2-3 cm.
2. Gebruik de bakfunctie (140 °C) om de specerijen droog te roosteren. Wanneer de temperatuur bereikt is, voeg de specerijen toe en roer totdat het aroma vrijkomt en de specerijen een beetje gaan roken. U kunt een eetlepel van de specerijen achterhouden voor de garnering.
3. Voeg de olie, ui en knoflook toe en bak gedurende 5 minuten, roer regelmatig om.
4. Doe de rest van de ingrediënten behalve de yoghurt in het apparaat, sluit het deksel en kies het gepureerde soep-programma.
5. Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met peper en zout en serveer de soep in kommen.
6. Schenk een scheutje yoghurt en wat gekruide olie op de soep. Serveer met geroosterd naanbrood of chapati.

### \*) Tips voor specerijen

Aanbevolen specerijenmengsel: venkelzaad, korianderzaad, komijnzaad en een fijngehakt gedroogd pepertje. U kunt ook een kant en klare currypasta gebruiken.



## Chickpea sweet potato soup

Potato and chickpea are both great flavourful thickeners that combine well with many spice combinations and herbs. Upgrade the basic recipe with your favourite ones.

### Ingredients for 6

400 g chickpeas (can)  
300 g sweet potatoes  
1/2 red bell pepper  
1 liter vegetable stock  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Roughly chop the red pepper and sweet potato and add with the rest of the ingredients into the appliance.
2. Close the lid and select the Puréed soup program. Then press start.
3. Open the lid when ready, season and serve into bowls.

### Spice it up!

#### Curried:

Add 2 tbsp. of a combination of ground coriander, cumin and fennel seeds, curry powder.

#### Refreshing kick:

Add 2 tsp. sesame paste, 1 tsp. chili powder, juice of 1 lime, 5 stalks of fresh coriander leaves (or parsley).

## Soupe de pois chiches et de patates douces

La patate douce et les pois chiches sont deux épaississants savoureux qui se marient très bien avec de nombreux mélanges d'herbes et d'épices. Sublimez la recette basique en choisissant vos préférés.

### Ingédients pour 6

400 g de pois chiches (en boîte)  
300 g de patates douces  
1/2 poivron rouge  
1 litre de bouillon de légumes  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez grossièrement le poivron rouge et les patates douces et ajoutez le reste des ingrédients dans la cuve de Bibi.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Velouté. Appuyez ensuite sur Start.
3. À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.

### Epicez-moi ça!

#### Curry :

Ajoutez 2 cuillères à soupe d'un mélange d'épices à base de coriandre, cumin, graines de fenouil et curry en poudre.

#### COUP DE FOUET :

Ajoutez 2 c. à c. de pâte de sésame, 1 c. à c. de chili en poudre, le jus d'un citron vert, 5 brins de coriandre (ou persil).

## Kikkererwtensoup met zoete aardappel

Aardappelen en kikkererwten zijn allebei geweldig lekkere verdikkingsmiddelen die prima combineren met tal van specerijen en kruiden. Voeg gerust uw eigen favoriete ingrediënten toe aan dit basisrecept.

### Ingrediënten voor 6

400 g kikkererwten (blik)  
300 g zoete aardappelen  
1/2 rode paprika  
1 liter groentebouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de rode paprika en de zoete aardappel grof en doe ze met de rest van de ingrediënten in het apparaat.
2. Sluit het deksel, kies het programma voor gepureerde soep en druk op start.
3. Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met zout en peper en serveer de soep in kommen.

### Maak het pittiger:

#### Curry:

Voeg 2 eetlepels met een combinatie van gemalen koriander, komijn, venkelzaad en kerriepoeder toe.

#### Verfrissende kick:

Voeg 2 theelepels sesampasta, 1 theelepel chilipoeder, sap van 1 limoen, 5 stengels verse korianderblaadjes (of peterselie) toe.





## Zucchini & herbs soup

*Zucchini's have more water content than for example root vegetables. This means more veggies and less stock to prepare this soup.*

### Ingredients for 6

2 medium spring onions  
800 g zucchini  
50 g rocket lettuce  
1 bundle fresh herbs (tarragon, basil, parsley, sage)  
2 tsp. ground cumin  
0,6 liter water  
50 ml cream cheese  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Chop the zucchini into 3 cm pieces. Roughly chop the the herbs to fit into the appliance with the rest of the ingredients, apart from the cream cheese.
2. Close the lid, select the puréed soup program and press start.
3. When ready, taste and adjust the seasoning, to taste.
4. Finish with a dollop of cream cheese.

### Cheesy twist!

You can add a flavor rich cheese such as gorgonzola or Roquefort to this soup. Add 200 g. Blend manually into the finished soup with the pulse setting.

## Soupe de courgettes aux herbes

*Les courgettes sont très riches en eau. Elles en contiennent plus que les légumes racines, par exemple. Les soupes à base de courgettes nécessitent donc moins de bouillon et plus de légumes.*

### Ingrédients pour 6

2 petits oignons de printemps  
800 g de courgettes  
50 g de roquette  
1 mélange de plantes aromatiques (estragon, basilic, persil et sauge)  
2 cuillères à café de cumin moulu  
600 ml d'eau  
50 ml de fromage frais  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez les courgettes en morceaux de 3 cm. Hachez grossièrement les herbes aromatiques. Versez le tout dans la cuve de Bibi et ajoutez le reste des ingrédients à l'exception du fromage frais.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme Velouté et appuyez sur Start.
3. Une fois le programme terminé, goûtez et rectifiez l'assaisonnement à votre goût.
4. Ajoutez sur le dessus une généreuse cuillerée de fromage à la crème.

### Pour les amateurs de fromages forts

Pour ceux qui aiment les fromages au goût plus prononcé, vous pouvez ajouter du gorgonzola ou du roquefort. Une fois la soupe terminée, ajoutez 200 g du fromage de votre choix et mixez le tout en mode manuel avec le programme pulse.

## Courgettesoep met verse kruiden

*Courgettes bevatten meer water dan bijvoorbeeld wortelgroenten. Dit betekent meer groenten en minder bouillon om deze soep te bereiden.*

### Ingrediënten voor 6

2 lente-uitjes  
800 g courgette  
50 g rucola  
1 bosje verse kruiden (dragon, basilicum, peterselie, salie)  
2 theelepels gemalen komijn  
0,6 liter water  
50 ml roomkaas  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd de courgette in stukken van 3 cm en de kruiden grof, zodat ze in het apparaat passen. Stop deze samen met de rest van de ingrediënten, behalve de roomkaas, in het apparaat.
2. Sluit het deksel, kies het programma voor gepureerde soep en druk op start.
3. Proef de soep als deze klaar is en breng op smaak met peper en zout.
4. Maak de soep af met een lepeltje roomkaas

### Kaas variatie

U kunt een rijk smakende kaas aan de soep toevoegen, zoals gorgonzola of roquefort. Voeg 200 g toe en meng de kaas met de pulse-knop door de soep.



## Crab bisque

*Cook this cream soup extra gentle with the Cream Soup program to prevent overcooking the cream.*

### Ingredients for 6

300 g crab meat (or imitation)  
200 g corn (can)  
3 small spring onions  
2 garlic glove  
1 tsp. chili pepper powder  
1 tbsp. tarragon leaves (or parsley), chopped  
+ extra for garnish  
800 ml stock (fish/seafood)  
300 ml cream  
3 tbsp. lemon juice  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Chop the crab meat and spring onions roughly. Crush the garlic.
2. Add all of the ingredients into the appliance and select the Cream soup program.
3. When ready, pour into bowls and garnish with ground black pepper and tarragon.

### Shrimp bisque

Instead of crab, you can also use shrimps for this soup or other seafood.

## Bisque de crabe

*Cette soupe doit être cuite tout doucement pour éviter une surcuisson de la crème. Utilisez pour ce faire le programme Soupe à base de lait.*

### Ingédients pour 6

300 g de chair de crabe (ou surimi)  
200 g maïs  
3 oignons de printemps  
2 gousses d'ail  
1 cuillère à café de chili en poudre  
1 cuillère à soupe de feuilles d'estragon (ou persil) hachées  
+ quelques feuilles pour la garniture  
800 ml de bouillon (poisson/fruits de mer)  
300 ml de crème  
3 cuillères à soupe de jus de citron  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez grossièrement la chair de crabe et les oignons. Écrasez les gousses d'ail.
2. Versez tous les ingrédients dans la cuve et sélectionnez le programme Soupe à base de lait.
3. Une fois le programme terminé, versez dans des bols et saupoudrez de poivre noir moulu et d'estragon.

### Bisque de crevettes

Vous pouvez réaliser cette bisque avec des crevettes ou d'autres fruits de mer.

## Romige krabsoep

*Kook deze soep extra zacht met het programma voor romige soep, zodat de room niet gaat schiften.*

### Ingrediënten voor 6

300 g krab (of imitatiekrab)  
3 lente-uitjes  
200 g maïs  
2 teentjes knoflook  
1 theelepels chilipoeder  
1 eetlepel dragonblaadjes (of peterselie), fijngehakt  
+ extra voor garnering  
800 ml bouillon (vis/zeevruchten)  
300 ml room  
3 eetlepels citroensap  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de krab en de lente-uitjes grof. Kneus de knoflook.
2. Doe alle ingrediënten in het apparaat en kies het roomsoepprogramma.
3. Schenk de soep in kommen als deze klaar is en garner met gemalen zwarte peper en dragon.

### Romige garnalensoep

In plaats van krab kunt u ook garnalen of andere zeevruchten voor deze soep gebruiken.



## Chilled cucumber and avocado soup

*In summer a chilled soup is more comforting than a warm soup. With the smoothie setting you prepare cold soups in no time.*

### Ingredients for 6

3 tbsp. olive oil  
2 cucumbers (600 g.)  
3 tbsp. lime (or lemon) juice  
700 ml vegetable stock  
3 stalks fresh parsley (or coriander)  
3 avocados (ripe)  
200 ml. yoghurt  
200 g. soft goat cheese  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Peel and quarter the cucumber lengthways and chop into 3 cm pieces. You can leave some of the skin on for an extra bright color.
2. Cut the avocados in half lengthways; remove the stones with a spoon and scoop out the flesh.
3. Add all of the ingredients into the appliance and select the smoothie program.
4. Serve directly or chill in the fridge to serve later.

## Soupe froide de concombre et d'avocat

*En été, il est plus agréable de déguster une soupe froide qu'une soupe chaude. Grâce au mode Smoothie, préparez des soupes froides en un rien de temps.*

### Ingrédients pour 6

3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 concombres (600 g)  
3 cuillères à soupe de jus de citron vert (ou jaune)  
700 ml de bouillon de légumes  
3 branches de persil frais (ou de coriandre)  
3 avocats (mûrs)  
20 cl de yaourt  
200 g de chèvre mi-frais  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Épluchez et coupez le concombre dans la longueur, puis en morceaux de 3 cm. Vous pouvez laisser une partie de la peau pour que votre soupe ait une couleur plus prononcée.
2. Coupez les avocats en deux dans le sens de la longueur, enlevez le noyau avec une cuillère et récupérez la chair.
3. Versez tous les ingrédients dans la cuve et sélectionnez le programme Smoothie.
4. Servez directement ou placez la soupe au réfrigérateur pour la déguster plus tard.

## Koude komkommer-soep met avocado

*In de zomer smaakt een gekoelde soep vaak beter dan een warme soep. Met de smoothiefunctie bereidt u in een handomdraai koude soepen.*

### Ingrediënten voor 6

3 eetlepels olijfolie  
2 komkommers (600 g)  
3 eetlepels limoen- of citroensap  
700 ml groentebouillon  
3 takjes verse peterselie (of koriander)  
3 rijpe avocado's  
200 ml yoghurt  
200 g zachte geitenkaas  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Schil de komkommer, snijd in de lengte in vieren en vervolgens in stukjes van 3 cm. Voor een extra frisse kleur kunt u een deel van de schil laten zitten.
2. Snijd de avocado's in de lengte in tweeën, verwijder de pit met een lepel en schep het vruchtvlees uit de schil.
3. Doe alle ingrediënten in het apparaat en kies het smoothie-programma.
4. Serveer direct of bewaar in de koelkast voor later gebruik.



## Caramelized red onion chutney

Onion chutney is a great addition to a cheese platter, as a side dish, on pizza or in a quiche.

### Ingredients for 4-6

2 tbsp. olive oil  
6 medium red onions  
1 red chili  
1 tsp. mustard seeds  
2 bayleaves  
50 ml balsamic vinegar  
2 tbsp. sugar

### Preparation method:

1. Thinly slice the onions and chili and use the panfry program (140 °C) to fry them in some olive oil with the bay leaves and mustard seeds for 20 minutes. Stir from time to time to prevent them sticking to the bottom.
2. When the onions are darker and getting sticky, add the sugar and vinegar. Select the stew program and let the onion simmer for 15 minutes until ready.

### Indian twist

Add a small piece of tamarind (paste) in step 2.

### Onion soup

The caramelized onions form a great base for a soup. Simply add 1,5 liter of stock to the onion mixture in step 2 and leave out the sugar.

## Chutney d'oignons rouges caramélisés

Le chutney d'oignons est parfait sur une pizza ou sur une quiche, pour accompagner un plateau de fromages ou un plat de résistance.

### Ingédients pour 4-6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
6 oignons rouges moyens  
1 piment rouge  
1 cuillère à café de graines de moutarde  
Quelques feuilles de laurier  
50 ml de vinaigre balsamique  
2 cuillères à soupe de sucre

### Mode de préparation

1. Émincez finement les oignons et le piment et utilisez le programme Frir (140 °C) pour les faire revenir dans un peu d'huile d'olive avec les feuilles de laurier et les graines de moutarde pendant 20 minutes. Remuez de temps en temps pour éviter qu'ils accrochent au fond.
2. Une fois que les oignons commencent à brunir et à devenir gluants, ajoutez le sucre et le vinaigre. Sélectionnez le programme Mijoter et laissez les oignons mijoter pendant 15 minutes. C'est prêt !

### Touche indienne

Ajoutez une noisette de tamarin (pâte) lors de l'étape 2.

### Soupe à l'oignon

Les oignons caramélisés font une excellente base pour une soupe. Il vous suffit d'ajouter 1,5 litre de bouillon au mélange des oignons lors de l'étape 2 et de ne pas incorporer le sucre.

## Chutney van gekarameliseerde rode ui

Uienchutney smaakt geweldig bij een kaasplateau, als bijgerecht, op een pizza of in een quiche.

### Ingrediënten voor 4-6

2 eetlepels olijfolie  
6 middelgrote rode uien  
1 rode peper  
1 theelepel mosterdzaad  
2 laurierblaadjes  
50 ml balsamicoazijn  
2 eetlepels suiker

### Bereiding

1. Snijd de uien en peper in dunne plakjes. Kies het bakprogramma (140 °C) en bak de uien en peper met de laurierblaadjes en het mosterdzaad 20 minuten in een beetje olijfolie. Roer geregeld om aanbakken te voorkomen.
2. Als de uien donkerder en kleverig worden, voegt u de suiker en de azijn toe. Kies het stoofprogramma en laat de ui in 15 minuten zachtjes gaar stoven.

### Indiase twist

Voeg in stap 2 een klein stukje tamarinde (pasta) toe.

### Uiensoep

De gekarameliseerde uien vormen een uitstekende basis voor een soep. Voeg 1,5 liter bouillon aan het uimengsel toe bij stap 2 en laat de suiker weg.



## “Poêler” of vegetables

This technique roasts and then braises the veggies in their own liquid. It will bring out their natural sugars.

### Ingredients for 3-4

300 g. zucchini  
200 g carrot  
250 g. mushrooms  
Olive oil, for frying  
50 ml crème fraîche  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Roughly chop the zucchini, carrots and mushrooms.
2. Use the panfry setting (140 °C). When the temperature is reached, add some olive oil to the inner pot and stir fry for 5 minutes. Stir occasionally.
3. Turn of the appliance, close the lid and leave for 10 minutes while the inner pot is still warm.
4. Add 2 tbsp. of water, add crème fraîche and seasoning, stir with a wooden spoon. Simmer to thicken a little until you reach the right sauce consistency.
5. To serve, spoon on plates as starter or in a bowl as side dish.

### Tasty additions

You can add bacon, chickpeas and fresh spinach.  
Herb ideas: add a tbsp. of chopped rosemary or thyme while frying; add dill or basil as finishing topping.

## Poêlée de légumes

Cette technique permet de rôtir puis de braiser les légumes dans leur propre jus, pour faire ressortir leurs sucres naturels.

### Ingrédients pour 3-4

300 g de courgettes  
200 g de carottes  
250 g de champignons  
huile d'olive (pour la cuisson)  
50 ml de crème fraîche  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez grossièrement les courgettes, les carottes et les champignons.
2. Utilisez le programme Frir (140°C). Une fois la température atteinte, ajoutez un peu d'huile d'olive et faites sauter les légumes pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
3. Éteignez Bibi, couvrez et laissez encore mijoter 10 minutes dans la cuve encore chaude.
4. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, la crème fraîche et assaisonnez. Remuez avec une cuillère en bois. Laissez réduire jusqu'à ce que la sauce ait la bonne consistance.
5. Servez dans une assiette en guise d'entrée ou dans un bol en guise d'accompagnement.

### Idées gourmandes

Vous pouvez ajouter du bacon, des pois chiches et des épinards frais.  
Herbes aromatiques : ajoutez une cuillère à soupe de romarin ou thym haché pendant la cuisson ; ajoutez de l'aneth ou du basilic sur le dessus en garniture une fois le plat dressé.

## “Poêler” van groenten

Met deze techniek worden de groenten geroosterd en vervolgens in hun eigen vocht gesmoord. De natuurlijke suikers komen zo vrij.

### Ingrediënten voor 3-4

300 g courgette  
200 g wortel  
250 g champignons  
olijfolie (voor het bakken)  
50 ml crème fraîche  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de courgette, worteltjes en champignons grof.
2. Kies de bakinstelling (140 °C). Wanneer de temperatuur is bereikt, voegt u een beetje olijfolie en de gehakte groenten toe; roerbak gedurende 5 minuten.
3. Schakel het apparaat uit, sluit het deksel en laat 10 minuten staan terwijl de binnenpan nog warm is.
4. Voeg 2 eetlepels water, de crème fraîche, peper en zout toe en roer met een houten lepel. Laat nog even inkoken totdat de saus de juiste dikte heeft.
5. Serveer op een bordje als voorgerecht of in een schaal als bijgerecht.

### Smakelijke toevoegingen

U kunt bacon, kikkererwten en verse spinazie toevoegen.  
Kruidentips: voeg een eetlepel gehakte rozemarijn of tijm toe tijdens het bakken; bestrooi het gerecht voor het serveren met dille of basilicum.



## Vegetable flan

This recipe uses the pulse program to prepare a batter that includes the pot roasted vegetables.

### Ingredients for 6

250 g green asparagus  
1 red bell pepper  
2 tbsp. olive oil  
50 g. butter  
6 eggs  
900 ml milk  
200 g grated cheese  
ground black pepper, to taste  
pinch of sea salt

### Preparation method:

1. Roughly cut the vegetables and use the panfry setting (140 °C) to sauté the vegetables in some heated olive oil for 10 minutes.
2. Add in this order: the butter, the milk, the cheese, the eggs.
3. Close the lid and use the pulse program to mix and cut the ingredients into a batter.
4. Pour the batter into an oven dish and bake the flan in a pre-heated oven for 30 minutes, or until set, on 160 °C.

## Flan de légumes

Cette recette utilise la fonction mixeur pour préparer une pâte qui inclut les légumes rôtis.

### Ingédients pour 6

250 g d'asperges vertes  
1 poivron rouge  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
50 g de beurre  
6 œufs  
900 ml de lait  
200 g de fromage râpé  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Une pincée de sel de mer

### Mode de préparation

1. Coupez grossièrement les légumes et utilisez le programme Frire (140 °C) pour faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes.
2. Ajoutez dans cet ordre : le beurre, le lait, le fromage et les œufs.
3. Couvrez et utilisez le programme mixeur en mode manuel pour mélanger et mixer les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.
4. Versez la pâte dans un plat et enfournez le flan dans un four préchauffé. Laissez cuire pendant environ 30 minutes à 160 °C, jusqu'à ce que le flan ait une bonne consistance.

## Groenteflan

Voor dit recept gebruikt u het pulse programma om een beslag te maken waarin de geroosterde groenten worden opgenomen.

### Ingrediënten voor 6

250 g groene asperges  
1 rode paprika  
2 eetlepels olijfolie  
50 g boter  
6 eieren  
900 ml melk  
200 g geraspte kaas  
gemalen zwarte peper naar smaak  
snufje zeezout

### Bereiding

1. Snijd de groenten in grove stukken. Kies het programma voor bakken (140 °C) en smoor de groenten 10 minuten in olijfolie.
2. Voeg de ingrediënten in deze volgorde toe: boter, melk, geitenkaas, eieren, bloem.
3. Sluit het deksel en gebruik het pulse-programma om de ingrediënten tot een beslag te mengen.
4. Schenk het beslag in een ovenschaal en bak de flan 30 minuten (of totdat de flan stevig is) in een voorverwarmde oven op 160 °C.





## Vegetable minestrone

A minestrone effectively cooks the ingredients ready, while the broth absorbs all the flavours they release.

### Ingredients for 4-6

2 tbsp. olive oil  
1 onion  
2 celery stalks  
1 garlic clove  
1 carrot (150 g.)  
200 g. green beans  
100 g. kidney beans  
100 g. cherry tomatoes  
1 liter vegetable stock  
175 g. pasta (elbow)  
3 stalks fresh basil leaves  
50 g. Parmesan cheese, grated  
ground black pepper, to taste

### Preparation method

1. First chop the onion and celery finely. Mince the garlic. Chop the carrot in small 1-2 cm cubes. Set aside.
2. Clean the green beans, cut of the head and tail and cut in 4 cm lengths. Cut the cherry tomatoes in half.
3. Select the panfry program. (140 °C)  When the temperature is reached, add the oil and the chopped onion, celery and minced garlic. Stir occasionally and fry for 5 minutes. Add the carrot and fry for another 5 minutes.
4. Add the rest of the ingredients, close the lid and select the meal soup program. 
5. When the program is ready, divide over bowls and top with grated cheese, fresh basil leaves and ground black pepper to taste.

### Pasta alternative

Replace the pasta with 175 g. rice: wash the rice (long grain) first and add with the carrot in step 3.



## Minestrone de légumes

Pour cette recette de minestrone, Bibi cuit les ingrédients à point, tandis que le bouillon absorbe les arômes qu'ils libèrent.

### Ingrédients pour 4-6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon  
2 branches de céleri  
1 gousse d'ail  
1 carotte (150 g)  
200 g de haricots verts  
100 g de haricots rouges  
100 g de tomates cerises  
1 litre de bouillon de légumes  
175 g de pâtes (coudes)  
3 brins de basilic frais (feuilles)  
50 g de parmesan râpé  
Poivre noir moulu, à votre convenance

### Mode de préparation

1. Hachez d'abord finement l'oignon, le céleri et l'ail. Coupez la carotte et le poivron en petits dés de 1-2 cm.
2. Lavez les haricots verts, équeutez-les et coupez-les en morceaux de 4 cm de long. Coupez les tomates cerises en deux.
3. Sélectionnez le programme Frir (140 °C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile, puis l'oignon, le céleri et l'ail hachés. Faites revenir environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez la carotte et laissez rissoler 5 minutes de plus. 
4. Ajoutez le reste des ingrédients, couvrez et sélectionnez le programme Soupe consistante. 
5. À la fin du programme, répartissez la soupe dans des bols et saupoudrez de parmesan râpé, de feuilles de basilic et de poivre noir moulu à votre goût.

### À la place des pâtes

Remplacez les pâtes par 175 g de riz : lavez le riz (long grain), puis ajoutez-le à l'étape 3 avec la carotte.



## Vegetarische minestrone

In een minestrone worden de ingrediënten gaargekookt terwijl de bouillon alle vrijkomende aroma's absorbeert.

### Ingrediënten voor 4-6

2 eetlepels olijfolie  
1 ui  
2 stengels bleekselderij  
1 teentje knoflook  
1 wortel (150 g)  
200 g sperziebonen  
100 g kidneybonen  
100 g kerstomaatjes  
1 liter groentebouillon  
175 g pasta (elleboogjes)  
3 takjes verse basilicumblaadjes  
50 g Parmezaanse kaas, geraspt  
gemalen zwarte peper naar smaak

### Bereiding

1. Hak eerst de ui, de bleekselderij en de knoflook fijn. Snijd de wortel in blokjes van 1-2 cm. Zet weg.
2. Was de sperziebonen, snijd aan boven- en onderkant een puntje af en snijd de boontjes in stukken van 4 cm. Snijd de kerstomaatjes doormidden.
3. Kies het programma voor bakken (140 °C). Wanneer de temperatuur bereikt is, voegt u de olie en de gehakte ui, bleekselderij en knoflook toe. Roer af en toe en laat ongeveer 5 minuten fruiten. Voeg de wortel toe en bak nog 5 minuten. 
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe, sluit het deksel en kies het maaltijdsoepprogramma. 
5. Wanneer het programma klaar is, schenkt u de soep in kommen. Bestrooi met geraspte kaas, verse basilicumblaadjes en gemalen zwarte peper naar smaak.

### Pasta alternatief

Vervang de pasta door 175 g rijst: was de rijst (lange korrel) eerst en voeg samen met de wortel toe bij stap 3.



**EN**

## Quick sausage & cabbage soup

A heart warming soup for the winter. The sausages release a lot of flavour in the broth. You can also cook this soup slowly for an hour with the stew setting to increase the depth of flavours.

### Ingredients for 4-6

300 g sausage  
150 g cabbage (green)  
200 g potato  
200 g butter beans (can)  
1 liter stock (beef/chicken/vegetable)  
ground black pepper, to taste

### Preparation method:

1. Finely chop the cabbage. Cut the sausage into 1 cm slices. Cut the potato into small cubes (2 cm).
2. Add all of the ingredients into the appliance.
3. Close the lid and select the Meal soup program.



### Vegetarian version

Replace the sausage with an equivalent amount of sun dried tomatoes and artichoke hearts (from a can).

**FR**

## Recette rapide de soupe au chou à la saucisse

Une soupe réconfortante pour les soirs d'hiver. Les saucisses libèrent beaucoup d'arômes dans le bouillon. Vous pouvez également choisir le mode Mijoter pour faire cuire cette soupe lentement pendant une heure et sublimer ses saveurs.

### Ingrédients pour 4-6

300 g de saucisses  
150 g de chou (vert)  
200 g de pommes de terre  
200 g de haricots beurre (en boîte)  
1 litre de bouillon (bœuf, poule ou légumes)  
Poivre noir moulu, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez menu le chou. Coupez les saucisses en rondelles de 1 cm. Coupez les pommes de terre en petits dés (2 cm).
2. Ajoutez tous les ingrédients dans la cuve.
3. Couvrez et sélectionnez le programme Soupe consistante.



### Variante végétarienne

Remplacez les saucisses par une quantité équivalente de tomates séchées et de cœurs d'artichauts (en boîte).

**NL**

## Snelle koolsoep met worst

Een verwarmende soep voor de winter. De worst geeft veel smaak aan de bouillon. U kunt deze soep ook met de stoofinstelling langzaam een uur laten trekken om de smaken te intensiveren.

### Ingrediënten voor 4-6

300 g worst  
150 g groene kool  
200 g aardappelen  
200 g limabonen (blik)  
1 l bouillon (rund, kip of groente)  
gemalen zwarte peper naar smaak

### Bereiding

1. Hak de kool fijn. Snijd de worst in plakjes van 1 cm. Snijd de aardappel in blokjes (2 cm).
2. Doe alle ingrediënten in het apparaat.
3. Sluit het deksel en kies het maaltijdsoepprogramma.



### Vegetarische versie

Vervang de worst door een gelijke hoeveelheid zongedroogde tomaten en artisjokharten (uit blik).





## Beef bourguignon

*Beef bourguignon takes a while but is worth the wait. Eat this fulfilling dish with cooked potatoes, rice or baguette.*

### Ingredients for 4-5

olive oil, for frying  
800 g stewing beef  
100 g bacon (strips)  
6 small shallots  
2 garlic cloves, in the skin  
200 g carrot  
20 g concentrated tomato puree  
4 tbsp. balsamic vinegar  
2 bay leaves  
2 stalks thyme  
0,7 liter chicken or beef stock  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Prepare the beef: chop in 4 cm cubes and set aside.
2. Select the panfrying setting (140 °C) and heat up the pan. Add oil and fry the bacon, garlic and shallot for 2-3 minutes and remove from the pan.
3. Select the panfrying setting (170 °C). Fry in 3-4 badges the beef until browned. Return all the meat to the inner pot and add the rest of the ingredients.
4. Select the stew program and stew for 2 hours.
5. Check if the meat is tender or stew for another hour.

## Bœuf bourguignon

*Le bœuf bourguignon exige une longue cuisson, mais le jeu en vaut la chandelle. Dégustez ce plat copieux avec des pommes de terre ou du riz cuisiné ou des pâtes.*

### Ingrédients pour 4-5

Huile d'olive (pour la cuisson)  
800 g de bœuf à bouillir  
100 g de bacon (en tranches)  
6 petites échalotes  
2 gousses d'ail non épluchées  
200 g de carottes  
20 g de concentré de tomates  
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
2 feuilles de laurier  
2 branches de thym  
700 ml de bouillon de poule ou de bœuf  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Préparez le bœuf : coupez-le en morceaux de 4 cm.
2. Sélectionnez le programme Frire (140°C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile et faites revenir le bacon, l'ail et l'échalote pendant 2 à 3 minutes, puis retirez le tout de la cuve.
3. Sélectionnez le programme Frire (170°C). Faites revenir le bœuf par petites quantités jusqu'à ce qu'il soit bien doré en le retirant ensuite chaque fois de la cuve.
4. Remettez toute la viande dans la cuve et ajoutez le reste des ingrédients. Sélectionnez le mode Mijoter et laissez mijoter pendant 2 heures.
5. La viande doit être tendre. Vérifiez la cuisson et laissez cuire une heure de plus si besoin.

## Boeuf bourguignon

*Boeuf bourguignon kost wat tijd, maar het is het wachten waard. Eet dit verrukkelijke gerecht met gekookte aardappelen, rijst of stokbrood.*

### Ingrediënten voor 4-5

olijfolie (voor het bakken)  
800 g stoofvlees (rund)  
100 g bacon (repen)  
6 kleine sjalotjes  
2 teentjes knoflook, ongepeld  
200 g wortel  
20 g geconcentreerde tomatenpuree  
4 eetlepels balsamicoazijn  
2 laurierblaadjes  
2 takjes tijm  
0,7 liter kippen- of runderbouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd het rundvlees in stukken van 4 cm.
2. Kies het programma voor bakken (140°C) en wacht tot de temperatuur bereikt is. Voeg olie toe en bak bacon, knoflook en sjalot gedurende 2-3 minuten. Haal uit de pan.
3. Kies het programma voor bakken (170°C). Braad het vlees in 3-4 porties bruin.
4. Doe het vlees weer in de pan en voeg de rest van de ingrediënten toe. Kies de stoofinstelling en laat 2 uur stoven.
5. Controleer of het vlees mals is; zo niet, stoof nog een uur.



## Ratatouille

This classic vegetable stew uses its own liquid to cook until the eggplants are well done. The result can be eaten warm directly, or cooled another time.

### Ingredients for 4-5

olive oil, for frying  
2 eggplants  
1 zucchini  
3 garlic cloves (in the skin)  
3 tbsp. vinegar (balsamic)  
400 g tomatoes (fresh/can)  
1 handful black olives (coreless)  
50 g almonds  
1 tbsp. capers  
1 handful fresh basil (leaves)  
extra virgin olive oil  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Cut the eggplants into 2 cm cubes.
2. Use the panfry setting (140 °C) to fry the garlic and eggplant pieces in about 3 tbsp. of olive oil. Fry for about 10 minutes, stir regularly. In the meanwhile cut the zucchini into 2 cm cubes. Chop the tomatoes roughly.
3. Deglaze with the vinegar and add the tomatoes and the rest of the ingredients.
4. Close the lid and select the stew program (30 minutes).
5. When ready, pour in some extra olive oil (2-3 tbsp.) and season with ground black pepper and sea salt.

### Pasta sauce

This ratatouille is also great as a sauce for pasta, but you can serve it with good quality white bread (ciabatta/baguette).

## Ratatouille

Ce mijoté de légumes est une recette incontournable. Les légumes cuisent dans leur jus jusqu'à ce que les aubergines soient bien cuites. Ce plat peut se déguster aussi bien chaud que froid.

### Ingédients pour 4-5

Huile d'olive (pour la cuisson)  
2 aubergines  
1 courgette  
3 gousses d'ail (non épluchées)  
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
400 g de tomates (fraîches ou en boîte)  
1 poignée d'olives noires (dénoyautées)  
50 g d'amandes  
1 cuillère à soupe de câpres  
1 poignée de feuilles de basilic frais  
Huile d'olive extra vierge  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez les aubergines en dés de 2 cm.
2. Sélectionnez le programme Frire (140 °C) pour faire revenir l'ail et l'aubergine dans environ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites revenir pendant environ 10 minutes, en remuant régulièrement. Pendant ce temps, coupez les courgettes en dés de 2 cm et coupez grossièrement les tomates.
3. Déglacez avec du vinaigre et ajoutez les tomates et le reste des ingrédients.
4. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (30 minutes).
5. À la fin du programme, versez un peu d'huile d'olive (2 à 3 cuillères à soupe), salez et poivrez à votre goût.

### Sauce pour pâtes

La ratatouille est également une excellente sauce pour pâtes. Elle peut aussi être servie avec un pain blanc de qualité (ciabatta, baguette, etc.).

## Ratatouille

Bij deze klassieke vegetarische stoofschotel koken de groenten in hun eigen vocht gaar. Het resultaat kan direct warm worden gegeten, of afgekoeld op een later tijdstip.

### Ingrediënten voor 4-5

olijfolie (voor het bakken)  
2 aubergines  
1 courgette  
3 teentjes knoflook, ongepeld  
3 eetlepels azijn (balsamico)  
400 g tomaten (vers of uit blik)  
1 handje zwarte olijven (zonder pit)  
50 g amandelen  
1 eetlepel kappertjes  
1 handje verse basilicumblaadjes  
extra vierge olijfolie  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd de aubergines in blokjes van 2 cm.
2. Kies de bakfunctie (140 °C) en bak de knoflook en stukjes aubergine ongeveer 10 minuten in 3 eetlepels olijfolie. Roer regelmatig. Snijd intussen de courgette in blokjes van 2 cm. Hak de tomaten grof.
3. Deglaceer met de azijn en voeg de tomaten en de rest van de ingrediënten toe.
4. Sluit het deksel en kies de stoofinstelling (30 minuten).
5. Schenk als het programma klaar is een beetje extra olijfolie (2-3 eetl.) over het gerecht en breng het geheel op smaak met gemalen zwarte peper en zeezout.

### Pastasaus

De ratatouille is ook geweldig als saus voor pasta, maar u kunt het gerecht ook serveren met een goed stuk wit brood (ciabatta of stokbrood).



## Split peas & bacon soup

*For the cold days of the year, this soup will keep you warm inside.*

### Ingredients for 6

300 g split peas  
1 leek, washed  
1 onion (medium)  
150 g potato  
1 large (winter) carrot, 200 g  
150 g bacon slices  
100 g celery root  
2 bay leaf  
1 liter stock (chicken/vegetable/meat)  
1 bundle celery leaves  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method:

1. Finely chop the onion and slice the leek. Cut the potato and celery root into 1-2 cm cubes. Chop the bacon into small pieces. Add the ingredients into the appliance with the rest of the ingredients.
2. Close the lid and select the stew program (60 minutes).
3. Remove the bay leaves with a slotted spoon and serve.

### Flavour enriched slow version

You can add a big piece of bacon and pork chops to slowly simmer into the soup. The fluid will absorb the flavours and the meat will be cooked at the same time.

## Soupe de pois cassés au bacon

*Rien de tel que cette soupe pour vous réchauffer en hiver.*

### Ingrédients pour 6

300 g de pois cassés  
1 poireau, lavé  
1 oignon (moyen)  
150 g de pommes de terre  
1 grosse carotte (200 g)  
150 g de bacon en tranches  
100 g de céleri-rave  
2 feuilles de laurier  
1 litre de bouillon (poule/légumes/viande)  
1 bouquet de feuilles de céleri  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez finement l'oignon et coupez le poireau en rondelles. Coupez les pommes de terre et le céleri-rave en dés de 1 à 2 cm. Coupez le bacon en petits morceaux. Ajoutez le tout dans la cuve avec le reste des ingrédients.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (60 minutes).
3. Retirez les feuilles de laurier à l'aide d'une écumoire.

### Cuisson lente pour une recette encore plus savoureuse

Vous pouvez mettre à mijoter un gros morceau de bacon et des côtelettes de porc dans la soupe. Le bouillon absorbera les arômes et la viande cuira en même temps.

## Erwtensoep met bacon

*Hoe koud het ook is, deze soep houdt u warm van binnen.*

### Ingrediënten voor 6

300 g spliterwten  
1 prei, gewassen  
1 ui (middelgroot)  
150 g aardappelen  
1 grote (winter)wortel, 200 g  
150 g bacon, in plakjes  
100 g knolselderij  
2 laurierblaadjes  
1 l bouillon (kip/groente/vlees)  
1 bosje bladselderij  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snipper de ui en snijd de prei in ringen. Snijd de aardappel en de knolselderij in blokjes van 1-2 cm. Snijd de bacon in kleine stukjes. Doe alle ingrediënten in het apparaat.
2. Sluit het deksel en kies het programma voor stoven (60 minuten).
3. Verwijder de laurierblaadjes met een schuimschaaf.

### Langzame versie voor nog meer smaak

U kunt ook een groot stuk spek en varkenskarbonaden langzaam laten meestoven in de soep. De bouillon absorbeert de smaken en het vlees wordt tegelijkertijd gegaard.



## Vegetable curry

The spice combinations for a curry are endless. Try the spices from this recipe or use your personal mix of spices and flavour makers. Stew some nice ingredients in coconut milk while you prepare a rice to serve it with.

### Ingredients for 4

2 tbsp. oil (vegetable)  
1 onion (chopped)  
1 garlic clove (chopped)  
1 tsp. fennel seeds  
1 tsp. cumin seeds  
1 red chili pepper (finely chopped)  
fresh ginger, 2-3 cm piece, (finely chopped)  
1 (green) bull pepper  
300 g. cauliflower  
1 tbsp. tomato paste  
400 ml coconut milk  
2 tbsp. lemon juice  
50 g. nuts (cashews)  
1 tbsp. soy sauce

### Preparation method:

1. Use the panfry programme (140 °C), wait until the temperature is reached and pour 2 tbsp. of vegetable oil into the inner pot.
2. Add the chopped garlic, ginger and onion and the spices. Fry for about 5 minutes. Stir occasionally. Meanwhile wash the vegetables and cut them into bite size pieces.
3. Add the rest of the ingredients, give a good stir and close the lid.
4. Select the stew program (15 minutes) and cook the curry ready.
5. Serve with rice.

## Légumes au curry

Les mélanges d'épices possibles pour réaliser un curry sont infinis. Essayez cette recette avec les épices proposées ici ou vos propres mélanges et créations. Faites mijoter de bons ingrédients dans du lait de noix de coco et faites cuire en parallèle du riz en accompagnement.

### Ingédients pour 4

2 cuillères à soupe d'huile (végétale)  
1 oignon (haché)  
1 gousse d'ail (hachée)  
1 cuillère à café de graines de fenouil  
1 cuillère à café de graines de cumin  
1 morceau de gingembre frais de 2 à 3 cm, haché finement  
1 poivron vert  
300 g de chou-fleur  
1 piment rouge (haché)  
1 cuillère à soupe de concentré de tomates  
400 ml de lait de coco  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
50 g de noix de cajou  
1 cuillère à soupe de sauce soja

### Mode de préparation

1. Utilisez le programme Frire (140 °C). Une fois la température atteinte, versez-y 2 cuillères à soupe d'huile végétale.
2. Ajoutez l'ail, le gingembre et l'oignon hachés et les épices. Faites revenir pendant environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Pendant ce temps, lavez les légumes et coupez-les en petits morceaux.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, mélangez bien et fermez le couvercle.
4. Sélectionnez le programme Mijoter et laissez cuire 15 minutes. Votre curry est prêt !
5. Servez avec du riz.

## Vegetarische kokos-curry

De kruidencombinaties voor een curry zijn eindeloos. Probeer de specerijen uit dit recept of gebruik uw persoonlijke mengsel van kruiden en smaakmakers. Stoof enkele lekkere ingrediënten in kokosmelk terwijl u rijst kookt als bijgerecht.

### Ingrediënten voor 4-6

2 eetlepels olie (plantaardig)  
1 ui (gesnipperd)  
1 teentje knoflook (fijngehakt)  
1 theelepel venkelzaad  
1 theelepel komijnzaad  
verse gember, stukje van 2 à 3 cm (fijngehakt)  
1 groene paprika  
300 g bloemkool  
1 rode Spaanse peper (gehakt)  
1 eetlepel tomatenpuree  
400 ml kokosmelk  
2 eetlepels citroensap  
50 g cashewnoten  
1 eetlepel sojasaus

### Bereiding

1. Kies het programma voor bakken (140 °C). Wacht tot de temperatuur bereikt is en schenk 2 eetlepels plantaardige olie in de pan.
2. Voeg de fijngehakte knoflook, gember, ui en kruiden toe. Bak ongeveer 5 minuten. Roer af en toe. Was intussen de groenten en snijd ze in hapklare stukken.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, roer goed om en sluit het deksel.
4. Kies het programma voor stoven (15 minuten) en wacht tot de curry klaar is.
5. Serveer met rijst.





## Chili con carne

One of the globally renowned comfort dishes, the beef is cooked soft while the flavours evolve slowly. The dish tastes even better when you eat it the next day.

### Ingredients for 4-6

2 garlic cloves  
2 tbsp. oil (vegetable)  
2 medium onions  
2 celery stalks  
1 tsp. cumin (ground)  
1 tsp. sweet Chili powder  
1 tsp. cayenne pepper  
2 small red chillies  
600 g red kidney beans (can)  
2 tbsp. tomato puree  
600 g tomatoes (can)  
300 g minced meat (beef)  
2 tbsp. balsamic vinegar  
8 stalks fresh coriander leaves (chopped)  
1 lime  
good pinch of sea salt  
ground black pepper, to taste

### Preparation method:

1. Finely chop the onions, garlic, celery and the chillies.
2. Use the panfry program (140 °C)  
 When the temperature is reached, fry the chopped ingredients with the spices in 2 tbsp. oil. Stir occasionally until the onion is softened for about 5 minutes.
3. Add the drained canned beans, tomatoes and the minced meat. Also add the tomato puree and the balsamic vinegar and 200 ml of water.
4. Close the lid and select the stew program. Stew for 60 minutes.  

5. When ready, season and squeeze in the lime juice and sprinkle with the chopped coriander leaves.
6. Serve with rice or bread.



## Chili con carne

Le chili con carne fait partie de ces plats copieux connus à travers le monde. Le bœuf est cuit doucement et tous les arômes se dégagent lentement. Ce plat est encore meilleur le lendemain.

### Ingrédients pour 4-6

2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe d'huile (végétale)  
2 oignons moyens  
2 branches de céleri  
1 cuillère à café de cumin (moulu)  
1 cuillère à café de piment doux  
1 cuillère à café de poivre de Cayenne  
2 petits piments rouges  
600 g de haricots rouges (boîte)  
2 cuillères à soupe de concentré de tomates  
600 g de tomates (boîte)  
300 g de bœuf haché  
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
8 branches de coriandre (feuilles)  
1 citron vert  
Une grosse pincée de sel de mer  
Poivre noir moulu, à votre convenance

### Mode de préparation

1. Hachez finement les oignons, l'ail, le céleri et les piments.
2. Utilisez le mode Frire (140 °C).  
 Une fois la température de cuisson atteinte, faites revenir les ingrédients hachés avec les épices dans 2 cuillères à soupe d'huile. Remuez de temps en temps pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient ramollis.
3. Ajoutez les haricots et les tomates en boîte égouttés et la viande émincée. Ajoutez également le concentré de tomates, le vinaigre balsamique et 200 ml d'eau.
4. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (60 minutes).  

5. Une fois la cuisson terminée, salez et poivrez, arrosez de jus de citron vert et parsemez de feuilles de coriandre hachées.
6. Accompagnez ce plat de riz ou de pain.

## Chili con carne

Een van 's werelds bekendste troostgerechten. Het vlees gaart zacht terwijl de smaken zich langzaam ontwikkelen. Het gerecht smaakt nog beter als u het de volgende dag eet.

### Ingrediënten voor 4-6

2 teentjes knoflook  
2 eetlepels olie (plantaardig)  
2 middelgrote uien  
2 stengels bleekselderij  
1 theelepel komijn (gemalen)  
1 theelepel zoete chilipoeder  
1 theelepel cayennepeper  
2 kleine rode pepers  
600 g rode kidneybonen (blik)  
2 eetlepels tomatenpuree  
600 g tomaten (blik)  
300 g gehakt  
2 eetlepels balsamicoazijn  
8 takjes verse korianderblaadjes (gehakt)  
1 limoen  
flinke mespunt zeezout  
gemalen zwarte peper naar smaak

### Bereiding

1. Hak uien, knoflook, bleekselderij en pepers fijn.  
 Kies de bakfunctie (140 °C). Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, fruit u de fijngehakte ingrediënten met de specerijen ongeveer 5 minuten in 2 eetlepels olie, totdat de ui glazig wordt. Roer af en toe.
3. Voeg de uitgelekte bonen, de tomaten en het gehakt toe. Voeg ook de tomatenpuree, de balsamicoazijn en 200 ml water toe.
4. Sluit het deksel en kies het programma voor stoven (60 minuten).  

5. Breng op smaak met zout en peper, voeg een beetje limoensap toe en bestrooi met de gehakte korianderblaadjes.
6. Serveer met rijst of brood.






## Seafood paella

A great paella contains many ingredients but the end result is worth the purchase. Use Arborio rice or an alternative short grain type that needs more time than common rice to cook and soak up the fluid and flavors.

### Ingredients for 4

2 tbsp. olive oil  
100 g chorizo  
1 small onion  
2 garlic cloves  
50 g red pepper  
300 g rice (short-grain, Arborio)  
750 ml stock (chicken)  
2 pinches saffron  
150-200 g chicken (thighs)  
150 g prawns  
100 g squid  
250 g mussels  
100 g peas (frozen or fresh)  
5 stalks fresh parsley (chopped)  
1 lemon  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method

1. Use the panfry program (140 °C).  
 When the temperature is reached, fry the chorizo for 5 minutes in some olive oil. Add the onion and garlic and fry until soft.
2. Add the rice, stock, saffron, chicken thighs and red pepper.
3. Close the lid and select the grains program.  

4. When the program is ready, add the prawns, squid, mussels and peas. Close the lid and select the stew program (15 minutes) for the last part of the cooking.  

5. Serve with lemon wedges and parsley.




## Paella aux fruits de mer

Pour réaliser une bonne paella, il faut acheter beaucoup d'ingrédients, mais le jeu en vaut la chandelle. Utilisez du riz Arborio ou un autre riz à grains courts. Il met en effet plus de temps à cuire et à s'imprégner des liquides et saveurs par rapport à un riz classique.

### Ingédients pour 4

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
100 g de chorizo  
1 petit oignon  
2 gousses d'ail  
50 g de poivron rouge  
300 g de riz (Arborio)  
0,75 litre de bouillon (de poule)  
2 pincées de safran  
150 à 200 g de poulet (cuisses)  
150 g de crevettes  
100 g d'encornets  
250 g de moules  
100 g de petits pois (surgelés ou frais)  
5 brins de persil frais (haché)  
1 citron  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Utilisez le mode Friré (140 °C).  
 Une fois la température atteinte, faites revenir le chorizo pendant 5 minutes dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon et l'ail et laissez rissoler jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
2. Ajoutez le riz, le bouillon, le safran, les cuisses de poulet et le poivron rouge.
3. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Céréales.  

4. À la fin du programme, ajoutez les crevettes, les encornets, les moules et les petits pois. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (15 minutes) pour la dernière partie de la cuisson.  

5. Agrémentez le plat de quelques quartiers de citron sur le dessus et le persil frais.




## Paëlla met zeevruchten

Een smakelijke paëlla bevat veel ingrediënten, maar het eindresultaat is zeker de moeite waard. Gebruik Arborio-rijst of een andere rijst met korte, ronde korrel. Deze rijst heeft meer tijd nodig dan gewone rijst om te garen en de vloeistof en aroma's te absorberen.

### Ingrediënten voor 4

2 eetlepels olijfolie  
100 g chorizo  
1 kleine ui  
2 teentjes knoflook  
50 g rode paprika  
300 g rijst (risottorijst, Arborio)  
750 ml bouillon (kip)  
2 mespuntjes saffraan  
150 - 200 g kippendijen  
150 g garnalen  
100 g inktvis  
250 g mosselen  
100 g doperwtten (vers of diepvries)  
5 takjes verse peterselie  
1 citroen  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Kies de bakfunctie (140 °C). Als de juiste temperatuur is bereikt, bakt u de chorizo 5 minuten in een beetje olijfolie. Voeg de ui en de knoflook toe en roerbak totdat ze zacht zijn.  

2. Voeg de rijst, de bouillon, de kippendijen en de rode paprika toe.
3. Sluit het deksel en kies het programma voor granen.  

4. Wanneer het programma klaar is, voegt u de garnalen, de inktvis, de mosselen en de erwten toe. Sluit het deksel en kies het stoofprogramma (15 minuten) voor het laatste gedeelte van de bereiding.  

5. Serveer met partjes citroen.



## Quinoa - sweet potato tabbouleh

Quinoa is a great alternative for rice or pasta. The texture has a nice bite, the flavour is subtle and gets even better if you cook it in a stock with spices and herbs.

### Ingredients for 4

2 tbsp. olive oil  
1 red onion (or shallots)  
250 g sweet potato (or pumpkin)  
1 tbsp. fennel seeds  
250 g quinoa  
1 sprig rosemary (leaves)  
3 tbsp. balsamic vinegar  
700 ml. stock (vegetable)  
50 g. cashews  
250 g. cherry tomatoes  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method

1. Chop the onion finely.
2. Use the panfry program (140 c.).  
When the temperature is reached, add the olive oil and fry the onion with the fennel seeds for about 5 minutes. Meanwhile chop the sweet potato in 1-2 cm pieces and add into the inner pot as well. Finally add the quinoa and cashews and fry for another 1-2 minutes.
3. Deglaze the inner pot with balsamic vinegar until absorbed and then add the stock and rosemary.
4. Close the lid and select the grain program. Meanwhile half the tomatoes and set aside.
5. When ready, serve the quinoa with the cherry tomatoes on top.

## Taboulé de quinoa et de patate douce

Le quinoa est une excellente alternative au riz et aux pâtes. Il offre une texture ferme, une saveur subtile et est encore meilleur cuit dans un bouillon agrémenté d'épices et d'herbes aromatiques.

### Ingrédients pour 4

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon rouge (ou quelques échalotes)  
250 g de patates douces (ou potiron)  
1 cuillère à soupe de graines de fenouil  
250 g de quinoa  
1 brin de romarin (feuilles)  
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
700 ml de bouillon de légumes  
50 g de noix de cajou  
250 g de tomates cerises, coupez  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez menu l'oignon.
2. Utilisez le programme Frire (140 °C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon avec les graines de fenouil pendant environ 5 minutes. Coupez les patates douces en dés de 1 à 2 cm et versez-les. Ajoutez enfin le quinoa et les noix de cajou et laissez cuire encore 1 à 2 minutes.
3. Déglacez avec le vinaigre balsamique jusqu'à absorption totale, puis ajoutez le bouillon et le romarin.
4. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Céréales.
5. Une fois la cuisson terminée, servez le quinoa avec les tomates cerises.

## Quinoa tabouleh met zoete aardappel

Quinoa is een geweldig alternatief voor rijst of pasta. De textuur heeft een lekkere bite, de smaak is subtiel en wordt zelfs nog beter als u het kookt in een bouillon met kruiden en specerijen.

### Ingrediënten voor 4

2 eetlepels olijfolie  
1 rode ui (of sjalotjes)  
250 g zoete aardappel (of pompoen)  
1 eetlepel venkelzaad  
250 g quinoa  
1 takje rozemarijn (blaadjes)  
3 eetlepels balsamicoazijn  
700 ml bouillon (groente)  
50 g cashewnoten  
250 g kerstomaatjes, gehalveerd  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de ui fijn.
2. Kies de bakfunctie (140 °C).  
Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, voegt u de olijfolie toe en fruit u de ui, de kool en het venkelzaad ongeveer 5 minuten. Snijd intussen de zoete aardappel in stukjes van 1-2 cm en doe de stukjes in de pan. Voeg ten slotte de quinoa en de cashewnoten toe en bak nog 1 à 2 minuten.
3. Deglaceer de pan met balsamicoazijn totdat de azijn is geabsorbeerd en voeg vervolgens de bouillon en rozemarijn toe.
4. Sluit het deksel en kies het graanprogramma.
5. Serveer de quinoa met de halve kerstomaatjes bovenop.



## Bolognese sauce

You can make this sauce within 30 minutes, but the best result is to leave it simmering unattended for an hour or 2. Enjoy with your favourite pasta.

### Ingredients for 6

olive oil, for frying  
1 onion (finely chopped)  
2 celery stalks (finely chopped)  
2 small carrots  
1 red bell pepper  
150 g pancetta  
400 g ground beef  
50 g tomato puree  
500 ml tomatoes (sieved)  
250 ml beef stock  
1 tbsp. rosemary leaves (fresh)  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Preparation method

1. Select the panfry setting (140 °C) and add some olive oil into the pan. When hot, fry the onion, celery and carrots for 10 minutes. Remove from the inner pot and set aside.
2. Select the 170 degrees panfry setting and add the pancetta and beef until browned. Then add the rest of the ingredients.
3. Close the lid, select the stew program. The sauce is good to eat after 15 minutes, however for a very tasty result choose a longer time 1-2 hours to get the best result. The meat will get very soft and the flavours will enhance.

## Sauce bolognaise

Cette sauce peut être réalisée en 30 minutes, mais le résultat est encore meilleur si vous la laissez mijoter pendant une heure ou deux. À déguster avec vos pâtes préférées !

### Ingédients pour 6

Huile d'olive (pour la cuisson)  
1 oignon (finement haché)  
2 branches de céleri (finement hachées)  
2 petites carottes  
1 poivron rouge  
150 g de pancetta  
400 g de bœuf haché  
50 ml de purée de tomates  
500 g de tomates (passées au chinois)  
250 ml de bouillon de bœuf  
1 cuillère à soupe de feuilles de romarin (frais)  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Sélectionnez le programme Frire (140 °C) et ajoutez un peu d'huile d'olive dans la cuve. Une fois que la cuve est chaude, faites revenir l'oignon, le céleri et les carottes pendant 10 minutes. Versez dans un bol et réservez.
2. Sélectionnez le mode Frire (170 °C) et ajoutez la pancetta et le bœuf pour les faire dorer. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients.
3. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter. La sauce peut être dégustée au bout de 15 minutes de cuisson, mais pour un résultat encore plus savoureux, optez pour un temps de cuisson d'une à deux heures. La viande sera plus tendre et les saveurs seront sublimes.

## Bolognesesaus

U kunt deze saus in 30 minuten maken, maar u bereikt het beste resultaat als u de saus een uur of 2 rustig laat pruttelen. Geniet ervan met uw favoriete pasta.

### Ingrediënten voor 6

olijfolie (voor het bakken)  
1 ui (fijngehakt)  
2 stengels bleekselderij (fijngehakt)  
2 worteltjes  
1 rode paprika  
150 g pancetta  
400 g rundergehakt  
50 g tomatenpuree  
500 ml tomaten (gezeefd)  
250 ml runderbouillon  
1 eetlepel rozemarijnblaadjes (vers)  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Kies het programma voor bakken in de pan (140 °C) en schenk een beetje olijfolie in de pan. Als de olie heet is, fruit u de ui, de bleekselderij en de worteltjes 10 minuten. Haal uit de pan en zet weg.
2. Kies het programma voor bakken in de pan (170 °C) en bak de pancetta en het gehakt bruin. Voeg vervolgens de rest van de ingrediënten toe.
3. Sluit het deksel en kies het stoofprogramma. De saus is na 15 minuten goed eetbaar, maar een stoofduur van 1 à 2 uur zorgt voor een veel smaakvoller resultaat. Het vlees wordt zeer zacht en het aroma is veel rijker.





## Homemade vegetable stock

*It seems a hassle to make stock fresh if you can also buy ready-made alternatives. However, homemade stock is really not so difficult to prepare and the result is much tastier and healthier.*

### Ingredients for 1.2 liter

- 2 medium onions
- 2 large carrot (300 g.)
- 2-3 celery stalk
- 4 sprigs of thyme
- 1 leek, washed, trimmed
- 1 bay leaf
- 1 bunch of parsley
- 8-10 whole peppercorns
- 1.2 liter of water

### Preparation method

1. Wash the ingredients and chop them finely. The smaller you cut them the quicker they give their flavour off into the water.
2. Add all the ingredients into the inner pot with the water and select the stew setting for 60 minutes.
3. When ready, drain the fluid and use the stock for soups or sauces.

### Get more flavour Out of it:

Fry the vegetables first in vegetable oil before adding cold water and proceed with the stew-program to create a deeper flavour in your stock.

## Bouillon de légumes maison

*Faire soi-même son bouillon peut être perçu comme une perte de temps puisqu'il existe dans le commerce des cubes de bouillon tout prêts. Mais les bouillons maison ne sont vraiment pas si compliqués à faire et le résultat est bien plus savoureux et sain.*

### Ingédients pour 1.2 litres

- 2 oignons moyens
- 2 grosses carottes (300 g)
- 2 ou 3 branches de céleri
- 4 branches de thym
- 1 poireau, lavé et coupé
- 1 feuille de laurier
- 1 bouquet de persil
- 8 à 10 grains de poivre entiers
- 1.2 litres d'eau

### Mode de préparation

1. Lavez les ingrédients et hachez-les finement. Plus vous couperez des morceaux fins, plus ils libéreront rapidement leurs arômes dans l'eau.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans la cuve avec l'eau et sélectionnez le mode Mijoter avec un temps de cuisson d'une heure.
3. À la fin du programme, filtrez le bouillon. Vous pourrez l'utiliser pour vos soupes et sauces.

### Pour encore plus de saveurs :

Faites revenir les légumes dans un peu d'huile végétale avant d'ajouter l'eau froide. Utilisez ensuite le programme Mijoter pour que votre bouillon ait le temps de s'imprégner de toutes les saveurs.

## Zelfgemaakte groentebouillon

*Het lijkt een hoop gedoe om zelf bouillon te maken als u ook kant en klare alternatieven kunt kopen, maar zelfgemaakte bouillon is echt niet zo moeilijk om te maken en het resultaat is veel smakelijker en gezonder.*

### Ingrediënten voor 1.2 liter

- 2 middelgrote uien
- 2 grote wortels (300 g)
- 2-3 stengels bleekselderij
- 4 takjes tijm
- 1 prei, gewassen en gesneden
- 1 laurierblaadje
- 1 bosje peterselie
- 8-10 hele peperkorrels
- 1.2 liter water

### Bereiding

1. Was de ingrediënten en hak ze fijn. Hoe kleiner u snijdt, hoe sneller de smaken aan het water worden afgegeven.
2. Doe alle ingrediënten in de pan met het water en kies de stoofinstelling (60 minuten).
3. Zeef het mengsel hierna en gebruik de bouillon voor soep of sauzen.

### Zo krijgt bouillon meer smaak:

Bak de groenten eerst in plantaardige olie voordat u koud water toevoegt en kies dan het stoofprogramma. De bouillon krijgt zo een rijkere smaak.



## Homemade chicken stock

Homemade chicken stock is probably the best medicine to fight a cold. Use it in soups, risotto or just drink a cup of it.

### Ingredients for 1.2 liter

- 1 chicken carcass
- 2 tbsp. olive oil
- 200 g carrot
- 1 celery stalk
- 1 onion (medium)
- 2 thyme sprigs
- 2 bay leaves
- 8-10 black peppercorns
- 1.2 liter water

### Preparation method

1. Use a knife or kitchen scissors to cut the carcass into pieces that fit the appliance. Coarsely chop the onion, celery and carrot.
2. Select the panfry program (140 °C) and wait until the temperature is reached. Add the olive oil and brown the carcass in about 5-8 minutes.
3. Add the thyme, bay leaf, peppercorns and pour in the water. Scrape any stuck browned chicken from the bottom with a wooden spoon.
4. Close the lid and select the stew setting for 90 minutes.
5. When ready, drain the stock.

### Storage tip

The stock can be stored in a container in the fridge for about 3 days or for 1 month in the freezer.

## Bouillon de poule maison

Le bouillon de poule est certainement le remède de grand-mère le plus efficace en cas de rhume. Utilisez-le dans vos soupes, risottos ou dégustez-le tel quel dans une tasse ou un bol.

### Ingrédients pour 1.2 litres

- 1 carcasse de poulet
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de carottes
- 1 branche de céleri
- 1 oignon (moyen)
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 8 à 10 grains de poivre noir
- 1.2 litres d'eau

### Mode de préparation

1. Découpez la carcasse du poulet avec un couteau ou des ciseaux adaptés pour obtenir des morceaux qui tiennent dans Bibi. Hachez grossièrement l'oignon, le céleri et la carotte.
2. Sélectionnez le programme Frire (140°C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile d'olive et faites dorer la carcasse pendant environ 5 à 8 minutes.
3. Ajoutez le thym, la feuille de laurier, les grains de poivre et l'eau. Grattez avec une cuillère en bois les morceaux de poulet qui auraient pu accrocher au fond de la cuve.
4. Fermez le couvercle et sélectionnez le mode Mijoter et un temps de cuisson de 90 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, filtrez le bouillon.

### Conseil de conservation

Stocké dans un récipient hermétique, le bouillon se conserve environ 3 jours au réfrigérateur et 1 mois au congélateur.

## Zelfgemaakte kippenbouillon

Zelfgemaakte kippenbouillon is waarschijnlijk het beste medicijn tegen verkoudheid. Drink de bouillon zo op of gebruik deze als bouillon/basis/toevoeging van soep of risotto.

### Ingrediënten voor 1.2 liter

- 1 kipkarkas
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 g wortel
- 1 stengel bleekselderij
- 1 ui (middelgroot)
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 8-10 zwarte peperkorrels
- 1.2 liter water

### Bereiding

1. Verdeel met een mes of keukenschaar het karkas in stukken, zodat deze in het apparaat passen. Hak de ui, bleekselderij en wortel grof.
2. Kies het programma voor bakken in de pan (140°C) en wacht tot de temperatuur is bereikt. Voeg de olijfolie toe en laat het karkas in ongeveer 5-8 minuten bruinen.
3. Voeg tijm, laurier en peperkorrels toe en schenk het water erbij. Schraap met een houten lepel eventuele stukjes aangebakken kip van de bodem.
4. Sluit het deksel en selecteer de stookinstelling (90 minuten).
5. Zeef hierna de bouillon.

### Bewaartip

U kunt de bouillon ongeveer 3 dagen in de koelkast bewaren of 1 maand in de vriezer.



## Sweet watermelon soup with chili & lime

A chilled soup is perfect for a summer evening dinner party. The chili-lime makes it extra refreshing.

### Ingredients for 8

200 ml water (boiled)  
2 tsp. basil (leaves)  
4 tsp. brown sugar  
2 lime (juice & zest)  
1,5 kg water melon  
1 chili pepper (Thai, Jalapeño, or Lombok)  
A good pinch of sea salt

### Preparation method

1. Start by infusing the lime zest, sugar and salt into a glass of boiled water.
2. Remove the seeds from the chili, coarsely chop it.
3. Remove the skin of the melon and chop the flesh in large pieces and add into the appliance with the chili, the infused water, the lime juice and the basil.
4. Close the lid and use the smoothie program to prepare the sweet soup. When ready, chill in the fridge before serving.

## Soupe sucrée de pastèque au piment et au citron vert

Rien de mieux qu'une soupe froide pour les soirs d'été. Cette recette au piment et au citron vert est des plus rafraîchissantes.

### Ingrédients pour 8

200 ml d'eau (bouillie)  
2 cuillères à soupe de feuilles de basilic  
4 cuillères à soupe de sucre roux  
2 citrons verts (jus et zeste)  
1,5 kg de pastèque  
1 piment rouge (thaï, jalapeño ou lombok)  
Une grosse pincée de sel de mer

### Mode de préparation

1. Commencez par infuser le zeste du citron vert, le sucre et le sel dans un verre d'eau bouillie.
2. Enlevez les graines du piment et hachez-le grossièrement.
3. Retirez la chair de la pastèque et coupez-la en gros morceaux. Versez-la dans la cuve avec le piment, l'eau infusée, le jus de citron vert et le basilic.
4. Fermez le couvercle et utilisez le programme Smoothie. Une fois le programme terminé, placez au réfrigérateur avant de servir.

## Zoete watermeloensoep met chilipeper en limoen

Een koude soep is ideaal voor een zomers diner. De peper en limoen maken de soep extra verfrissend.

### Ingrediënten voor 8

200 ml gekookt water  
2 eetlepels basilicumblaadjes  
4 eetlepels bruine suiker  
2 limoenen (sap en geraspte schil)  
1,5 kg watermeloen  
1 rode peper (Thaise, Jalapeño of Lombok)  
flinke mespunt zeezout

### Bereiding

1. Laat als eerste limoenrasp, suiker en zout trekken in een glas gekookt water.
2. Verwijder de zaadjes van de peper en hak deze grof.
3. Verwijder de schil van de watermeloen en snijd het vruchtvlees in grote stukken. Stop de stukken in het apparaat samen met de peper, het water, het limoensap en de basilicumblaadjes.
4. Sluit het deksel en gebruik het programma voor smoothie voor het bereiden van de zoete soep. Laat de soep daarna in de koelkast afkoelen. Serveer gekoeld.



## Fruit stew: apple & pear compote

A quick dessert, made in a flash. Try seasonal fruit and add more sweetener if you prefer.

### Ingredients for 6

600 g. apple  
600 g. pear  
juice of 1/2 lemon  
3-4 tbsp. sugar  
1/2 tsp. cinnamon

### Preparation method

1. Chop the apple and pear into bite size pieces. Mix with the lemon juice, sugar and cinnamon.
2. Close the lid and select the stew program (15 min) and then press start.
3. Serve warm or chilled with yoghurt or on ice cream or pancakes.

### Rhubarb strawberry summer version

Replace the apples and pears with an equivalent of rhubarb and strawberries.

## Compote pomme poire

Un dessert rapide à faire. Adaptez cette recette en fonction des fruits de saison et ajoutez plus ou moins de sucre selon vos préférences.

### Ingédients pour 6

600 g de pommes  
600 g de poires  
Jus d'1/2 citron  
3 à 4 cuillères à soupe de sucre  
1/2 cuillère à café de cannelle

### Mode de préparation

1. Coupez les pommes et les poires en morceaux. Incorporez le jus de citron, le sucre et la cannelle et mélangez.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (15 min), puis appuyez sur Start.
3. Servez chaud ou froid, avec du yaourt, de la crème glacée ou des pancakes.

### Compote d'été : fraise et rhubarbe

Remplacez les pommes et les poires par une quantité équivalente de rhubarbe et de fraises.

## Compote van appel en peer

Een snel nagerecht, klaar in een handomdraai. Gebruik fruit van het seizoen en voeg indien gewenst meer zoetstof toe.

### Ingrediënten voor 6

600 g appel  
600 g peer  
sap van 1/2 citroen  
3-4 eetlepels suiker  
1/2 theelepel kaneel

### Bereiding

1. Snijd de appels en peren in hapklare stukken. Meng het fruit met citroensap, suiker en kaneel.
2. Sluit het deksel, kies het programma voor stoven (15 min.) en druk daarna op start.
3. Serveer warm of koud met yoghurt, ijs of pannenkoeken.

### Zomerse versie met rabarber en aardbeien

Vervang de appels en peren door een gelijke hoeveelheid rabarber en aardbeien.





## Summer fruit syrup

This syrup is made without added sugar, it includes stevia, a natural sugar alternative and the natural sweetness of the fruit. You can use the syrup to make fizzy drinks or to put on desserts.

### Ingredients

600 g. strawberries  
600 g. blueberries  
15 g stevia  
Juice of 1 lemon

### Preparation method

1. Wash and hull the strawberries. Also wash the blueberries and add them with the rest of the ingredients into the appliance.
2.  Close the lid and select the stew program (15 min). Press start.
3.  When ready, select the smoothie program and turn the fruit into a syrup.

### Fizzy fruity drinks

Combine 1/3 of the fruit syrup with 2/3 sparkling water.



## Sirop de fruits

Ce sirop est sans sucres ajoutés. Il contient du stevia, un édulcorant naturel, et le fructose des fruits. Vous pouvez utiliser ce sirop comme base pour vos sodas ou le verser sur vos desserts.

### Ingrédients

600 g de fraises  
600 g de myrtilles  
15 g de stevia  
Jus d'un citron

### Mode de préparation

1. Lavez et équeutez les fraises. Lavez les myrtilles. Versez le tout dans la cuve avec le reste des ingrédients.
2.  Fermez le couvercle et sélectionnez la fonction Mijoter (15 min), puis appuyez sur Start.
3.  Une fois le programme terminé, sélectionnez la fonction Smoothie et mixez les fruits en sirop.

### Sodas fruités

Mélangez 1/3 de sirop de fruits avec 2/3 d'eau gazeuse.




## Zomerse vruchtensiroop

Bij deze siroop wordt geen suiker toegevoegd, maar stevia: een natuurlijk alternatief voor suiker dat past bij de natuurlijke zoetheid van de vruchten. U kunt de siroop gebruiken in bruisende vruchtendrankjes of in nagerechten.

### Ingrediënten

600 g aardbeien  
600 g bosbessen  
15 g stevia  
sap van 1 citroen

### Bereiding

1.  Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Was ook de bosbessen en doe ze met de rest van de ingrediënten in het apparaat.
2.  Sluit het deksel en kies het stoofprogramma (15 min.). Druk op start.
3.  Kies daarna de smoothiefunctie om de siroop te maken.

### Bruisende vruchtendrankjes

Combineer 1/3 van de vruchtensiroop met 2/3 koolzuurhoudend water.



## Chocolate cream dessert

This chocolate pudding can be made with the stew setting. Keep in mind you have to prepare it in advance, because the pudding needs time to set in the fridge.

### Ingredients for 8

1 liter of milk  
2 egg yolks  
3 tablespoons of corn flour  
50 g fine white sugar  
250 g chocolate, chopped  
Pinch of (sea) salt

### Preparation method

- Mix 5 tbsp. of milk with the yolks and corn flour in a bowl.
- Turn on the appliance and select the panfry setting (140 °C\*). Pour the rest of the milk into the inner pot and warm the milk.
- When the milk is warm and starts to bubble, add the chopped chocolate and stir until melted.
- Stir in the egg yolk mixture, the sugar and a pinch of salt. Stir until well mixed, the milk will start to thicken. Continue to simmer for 2 minutes.
- Turn off the appliance, remove the pan from the appliance and pour the chocolate mixture into small ramekins.
- Leave to cool, then transfer into the fridge and chill for at least 2 hours before serving.

### Healthy sugar alternatives

The sugar in this recipe can easily be replaced by honey or agave syrup. You can also try stevia.

\*) For HR2206 only: Use 100 °C for easier handling

## Crème au chocolat

*Vous pouvez utiliser la fonction Mijoter pour réaliser ce dessert au chocolat. Notez que vous devrez le préparer à l'avance, car il doit rester un certain temps au réfrigérateur pour se figer.*

### Ingrédients pour 8

1 litre de lait  
2 jaunes d'œufs  
3 cuillères à soupe de farine de maïs  
50 g de sucre blanc fin  
250 g de chocolat, coupé en morceaux  
Une pincée de sel de mer

### Mode de préparation

- Mélangez dans un bol 2 cuillères à soupe de lait avec les jaunes d'œufs et la farine de maïs.
- Allumez Bibi et sélectionnez le programme Frire (140 °C). Versez le reste du lait dans la cuve et faites-le chauffer.
- Dès qu'il commence à frémir, ajoutez le chocolat en morceaux et remuez jusqu'à dissolution complète.
- Incorporez le jaune d'œuf, le sucre et la pincée de sel dans le mélange. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Le lait commence à s'épaissir. Laissez frémir encore 2 minutes.
- Éteignez Bibi, sortez sa cuve et versez le mélange chocolaté dans de petits ramequins.
- Laissez refroidir un peu, puis placez-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

### À la place du sucre

Vous pouvez sans problème remplacer le sucre de cette recette par du miel ou du sirop d'agave. Vous pouvez aussi essayer le stevia.

\*) Uniquement pour HR2206: Utilisez à une température de 100°C pour faciliter la manipulation

## Romig chocoladedessert

*Deze chocoladepudding kan worden gemaakt met de stooffunctie. Vergeet niet dat u dit gerecht van tevoren moet bereiden, omdat de pudding tijd nodig heeft om op te stijven in de koelkast.*

### Ingrediënten voor 8

Ingrediënten  
1 liter melk  
2 eidooiers  
3 eetlepels maïsmeel  
50 g fijne witte suiker  
250 g chocolade, gehakt  
Snufje (zee)zout

### Bereiding

- Meng 5 eetlepels melk met de eidooiers en het maïsmeel in een kom.
- Schakel het apparaat in en kies het programma voor bakken (140 °C). Schenk de rest van de melk in de pan en verwarm de melk.
- Wanneer de melk warm is en begint te borrelen, voegt u de gehakte chocolade toe en roert u totdat de chocolade is gesmolten.
- Roer nu het eidooiermengsel, de suiker en een snufje zout erdoor. Blijf roeren totdat alles goed is vermengd en de melk dikker wordt. Laat nog 2 minuten zachtjes pruttelen.
- Schakel het apparaat uit, haal de pan uit het apparaat en schenk het chocolademengsel in kleine schaalpjes.
- Laat afkoelen en zet de schaalpjes ten minste 2 uur in de koelkast voordat u het dessert serveert.

### Gezond alternatief voor suiker

De suiker in dit recept kan gemakkelijk worden vervangen door honing of agavesiroop. U kunt ook stevia proberen.

\*) Alleen voor HR2206: Gebruik 100 C voor eenvoudiger hanteren



## Peanut butter and chocolate fudge

Soft, sweet and rich, the mix is heated then cooled to form a solid smooth texture.

### Ingredients for 8-10

200 g peanut butter  
200 ml coconut butter  
50 ml sweet syrup (honey, agave, maple)  
1/4 tsp. sea salt  
50 g. nuts (walnuts)  
100 g. chocolate chips

### Preparation method

1. Prepare a square heat resistant container: coat it with baking parchment.
2. Use the panfry program (140 °C\*) to cook the peanut butter, coconut butter and sweet syrup. Stir when it is bubbling, the mixture will start to thicken. Cook for 5 minutes.
3. Turn off the appliance and leave the mixture to cool down, keep stirring it occasionally. After 10 minutes the mixture is cool enough to add the nuts, chocolate and sea salt.
4. Carefully remove the inner pot from the appliance and pour / scoop the mixture into the prepared container.
5. Refrigerate the mixture. After about 2 hours you can cut the fudge into portion sizes. You can store the fudge into an airtight container in the fridge for 1 week.

\*) For HR2206 only: Use 100 °C for easier handling

## Fudge au beurre de cacahuètes et au chocolat

Velouté et moelleux, le mélange est chauffé puis refroidi donnant une texture onctueuse et ferme.

### Ingrédients pour 8-10

200 g de beurre de cacahuètes  
200 ml de beurre de noix de coco  
50 ml de sirop sucré (miel, agave, érable)  
1/4 cuillère à café de sel de mer  
50 g de noix  
100 g de pépites de chocolat

### Mode de préparation

1. Préparez un moule à four carré et recouvrez-le de papier sulfurisé.
2. Utilisez le programme Frire (140°C\*) pour faire fondre le beurre de cacahuètes, le beurre de noix de coco et le sirop. Remuez dès que le mélange frémit. Il va s'épaissir. Laissez cuire 5 minutes.
3. Éteignez Bibi et laissez le mélange refroidir en continuant à remuer de temps en temps. Au bout de 10 minutes, vous pouvez ajouter les noix, le chocolat et le sel.
4. Retirez la cuve de Bibi avec précaution et versez le mélange dans le moule à l'aide d'une cuillère.
5. Laissez reposer au réfrigérateur 2 heures. Vous pourrez ensuite couper le fudge en plusieurs parts. Le fudge peut se conserver au frigo dans un récipient hermétique pendant une semaine.

\*) Uniquement pour HR2206: Utilisez à une température de 100°C pour faciliter la manipulation

## Fudge met pindakaas en chocolade

Zacht, zoet en vol van smaak, de ingrediënten worden verwarmt en daarna afgekoeld tot een vaste romige textuur.

### Ingrediënten voor 8-10

200 g pindakaas  
200 ml kokosboter  
50 ml zoete siroop (honing, agave, ahorn)  
1/4 theelepel zeezout  
50 g walnoten  
100 g chocoladestukjes

### Bereiding

1. Bekleed een vierkante hittebestendige vorm met bakpapier.
2. Kies de bakfunctie (140°C\*) om de pindakaas, de kokosboter en de zoete siroop te verwarmen. Roer het mengsel als het gaat borrelen en begint in te dikken. Laat deze 5 minuten koken.
3. Schakel het apparaat uit en laat het mengsel afkoelen, roer nu en dan om. Na 10 minuten is het mengsel voldoende afgekoeld om de noten, de chocolade en het zeezout toe te voegen.
4. Haal de pan voorzichtig uit het apparaat en schenk / schep het mengsel in de met bakpapier beklede vorm.
5. Laat het mengsel afkoelen. Na ongeveer 2 uur kunt u de fudge in porties verdelen. U kunt de fudge in een luchtdicht bakje 1 week in de koelkast bewaren.

\*) Alleen voor HR2206: Gebruik 100 C voor eenvoudiger hanteren



## Lime leaf flavoured vanilla panna cotta

Blending yoghurt into the heated panna cotta mixture gives a terrific light result for this panna cotta.

### Ingredients for 10

500 ml cream  
500 ml milk  
50 g sugar (caster)  
1 fresh vanilla pod  
4-6 lime leaves  
2 tsp. (4 g.) agar agar  
500 ml yoghurt  
Extra: red fruit to garnish

### Preparation method

1. Add all of the ingredients into the inner pot of the appliance and select the panfry program (140 °C\*).
2. When the fluid is boiling, stir occasionally. After about 5 minutes of boiling you can turn off the appliance and leave to cool for a few minutes.
3. Rinse cups with cold water. Do not dry the inside, this will help to unmold the panna cotta before serving.
4. Add the yoghurt into inner pot, close the lid and pulse for 30 seconds. Pour the mixture into the cups.
5. Refrigerate until set for at least 2 hours before serving.
6. You can serve in the cups or unmold them. The panna cotta tastes great with red summer fruits.

### Vegan version

Agar agar is a great vegetarian alternative for gelatin. Replace the milk, yoghurt and cream with soy milk or another non-dairy milk to make it completely vegan.

\*) For HR2206 only: Use 100 °C for easier handling

## Panna cotta vanille et citron vert

Rajouter du yaourt dans la panna cotta tiède donne un résultat encore plus onctueux.

### Ingédients pour 10

500 ml de crème  
500 ml de lait  
50 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille fraîche  
4 à 6 feuilles de citron vert  
2 cuillères à café (4 g) de agar agar  
500 ml de yaourt  
Supplément : fruits rouges pour décorer

### Mode de préparation

1. Versez tous les ingrédients dans la cuve de Bibi et sélectionnez le programme Frire (140 °C).
2. Dès que la préparation bout, remuez de temps en temps. Après 5 minutes d'ébullition, vous pouvez éteindre Bibi et laisser le mélange refroidir quelques minutes.
3. Rincez des verrines à l'eau froide. N'essuyez pas l'intérieur, cela facilitera le démoulage de la panna cotta avant le dressage.
4. Versez le yaourt dans la cuve, fermez le couvercle et battez pendant 30 secondes. Versez le mélange dans les tasses.
5. Laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.
6. Vous pouvez servir la panna cotta dans les verrines ou les démouler.

### Variante pour les végétaliens

L'agar-agar est un bon substitut de la gélatine pour les végétaliens. Remplacez le lait, yaourt et la crème par du soja ou un autre lait qui n'est pas d'origine animale pour en faire une recette 100 % végétalienne.

\*) Uniquement pour HR2206: Utilisez à une température de 100°C pour faciliter la manipulation

## Panna cotta met vanille en limoenblad

Door yoghurt in the verwarmde panna cotta te mixen geeft een extra zacht resultaat.

### Ingrediënten voor 10

500 ml room  
500 ml melk  
50 g (basterd)suiker  
1 vers vanillestokje  
4-6 limoenblaadjes  
2 theelepels (4 g) agar agar  
500 ml yoghurt  
Extra: rood fruit om te garneren

### Bereiding

1. Doe alle ingrediënten in de pan van het apparaat en kies de bakfunctie (140 °C).
2. Roer af en toe wanneer de vloeistof gaat koken. Na ongeveer 5 minuten koken kunt u het apparaat uitschakelen en een paar minuten laten afkoelen.
3. Spoel bekers om met koud water. Droog de binnenkant niet af, dan krijgt u de panna cotta's gemakkelijker uit de vorm.
4. Voeg de yoghurt in de binnenste pot, sluit het deksel en pulseer gedurende 30 seconden. Giet het mengsel in de cups.
5. Laat de puddinkjes ten minste 2 uur afkoelen alvorens ze te serveren.
6. U kunt de panna cotta's in de vorm of uit de vorm serveren. Rood zomerfruit smaakt er heerlijk bij.

### Veganistische versie

Agar agar is een geweldige vegetarisch alternatief voor gelatine. Vervang de melk en de room door sojamelk of een andere niet-zuivel melk om het gerecht volledig veganistisch te maken.

\*) Alleen voor HR2206: Gebruik 100 C voor eenvoudiger hanteren





## Smoothies & shakes

Smoothies are a mix of fruity watery ingredients and thickeners. Try one of the suggested combinations or make your own mix.

### Ingredients for 4

#### Green salad smoothie

500 ml orange juice  
500 g mango  
300 g bananas  
1 handful green lettuce

#### Strawberry-yoghurt smoothie

500 ml pineapple juice  
500 g strawberries  
300 ml yoghurt  
1 tbsp. chia seeds

#### Banana shake

650 ml milk  
400 g bananas  
Vanilla ice cream  
3 scoops (150 ml)

### Preparation method

1. Cut the fruit in large pieces and add all of the ingredients into the appliance.
2. Close the lid and select the smoothie program. Press start.



## Smoothies et shakes

Les smoothies sont à base de fruits mixés, d'une consistance ni trop épaisse ni trop liquide. Essayez les associations proposées ou créez vos propres mélanges.

### Ingédients pour 8

#### Smoothie salade verte

500 ml de jus d'orange  
500 g de mangue  
300 g de bananes  
1 poignée de feuilles de laitue verte

#### Smoothie fraise-yaourt

500 ml de jus d'ananas  
500 g de fraises  
300 ml de yaourt  
1 cuillère à soupe de graines de chia

#### Milkshake banane

650 ml de lait  
400 g de bananes  
glace à la vanille  
3 boules (150 ml)

### Mode de préparation

1. Coupez les fruits en gros morceaux et versez tous les ingrédients dans la cuve.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Smoothie. Appuyez sur Start.



## Smoothies & shakes

Smoothies zijn een combinatie van fruitige, waterrijke ingrediënten en bindmiddelen. Probeer een van de voorgestelde combinaties of bedenk een eigen mix.

### Ingrediënten voor 8

#### Groene saladesmoothie

500 ml sinaasappelsap  
500 g mango  
300 g bananen  
1 handje groene sla

#### Aardbeismoothie met yoghurt

500 ml ananassap  
500 g aardbeien  
300 ml yoghurt  
1 eetlepel chiazaad

#### Bananshake

650 ml melk  
400 g bananen  
Vanille-ijs  
3 porties (150 ml)

### Bereiding

1. Snijd het fruit in stukken en doe alle ingrediënten in het apparaat.
2. Sluit het deksel en kies het smoothieprogramma. Druk op start.





© 2015 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved. Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) or their respective owners.

Document order number: 4241 210 20111

You can find more information about your appliance in the user manual, or online at [philips.com/support](http://philips.com/support)

For more recipes, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)